



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

KARAMELLISIERTE MANGOS MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

So lecker kann Obst schmecken: karamellierte Mangos mit einem fruchtigen Kompott aus Rhabarber und Erdbeeren.



Zubereitung

- 1.** Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Limette waschen, abtrocknen und Schale abreiben.
- 2.** Weißwein mit Johannisbeergelee und etwas Limettenschale zum Kochen bringen und den Rhabarber bei mittlerer Hitze einige Minuten darin garen. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden und unter den Rhabarber mischen. Mit etwas Zucker abschmecken.
- 3.** Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Spalten vom Stein schneiden.
- 4.** Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Mangospalten dazugeben und darin wenden, bis sie ganz von Karamell umhüllt sind.
- 5.** Mangos auf Dessertteller verteilen, anschließend Rhabarber und Erdbeeren aus der Flüssigkeit nehmen und ebenfalls auf die Teller geben.
- 6.** Die Kompottflüssigkeit zum Karamell in die Pfanne geben und etwas einkochen lassen, dann auf die Früchte gießen.
- 7.** Vanilleeis in Kugeln dazulegen und das Dessert sofort servieren.

Zutaten

Für das Kompott:

375 g	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
1	Bio-Limette
2 EL	Weißwein
3 EL	Johannisbeergelee
250 g	Erdbeeren
2-3 EL	Diamant Feinster Zucker

Für die Mangos:

2	reife Mangos
75 g	Diamant Feinster Zucker
500 ml	Vanilleeis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.