

## **Mango-Carpaccio mit Colada**

Mangocarpaccio mit Coladazucker

### **Zutaten für 4 Portionen:**

1 große Mango (große Keitt)  
1 EL gehackte Colada-Blätter  
1 EL Zucker  
Saft einer halben Limette

Als Garnierung :

Vollreife Herzkirschen

eventuell : Zitronensorbet



### **Zubereitung:**

Für dieses Dessert etwa 1 Eßlöffel Blättchen von dem aztekischen Süßkraut „Colada“ fein schneiden und mit dem Zucker im Mörser fein zerreiben. Das macht man lange und gründlich, bis der Zucker grün ist und von den Colada-Blättchen nur noch winzige Brösel vorhanden sind.

Die Mango – es sollte eine vollreife fruchtige Mango sein (Flugware) – wird geschält und vom Fruchtfleisch werden sehr dünne Spalten geschnitten. Diese legt man in eine gut gekühlte Schale und beträufelt sie mit etwas Limettensaft. Dann bestreut man sie mit dem Colada-Zucker.

Als Farbtupfer garniert man das Mango Carpaccio mit Herzkirschen, die man halbiert und entsteint. Eisliebhaber geben je Portion noch eine Kugel Zitronensorbet dazu.

Guten Appetit wünschen die Kochbären.