

Mango a la Casanova mit Schokoladensoufflé

Zutaten	Mango	für 6 Personen	Soufflé
2	Orangen	100 g	weiße Schokolade
2	Limetten, unbehandelt	6 TL	süßer Senf
2	Vanilleschoten	2 El	brauner Rum
80 g	Zucker	40 g	Butter, weich
100 ml	Weißwein	120 g	Zucker
2 reife	Mangos	4	Eigelb
		100 g	Mandeln, geschält
		5	Eiweiß, Salz

Zubereitung

- Die Orangen auspressen und 200 ml Saft abmessen.
- Die Limettenschale abreiben und dann den Limettensaft auspressen.
- Die Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark auskratzen.
- Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Vanillemark dazugeben. Bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen, bis der Karamell aufgelöst ist.
- Die Limettenschale und -saft dazugeben. Sirup abkühlen lassen.
- Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.
- Das Fruchtfleisch in Spalten oder Würfel schneiden und mit dem kalten Sirup übergießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Mandeln im Blitzhacker fein mahlen.
- Für das Soufflé die weiße Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
- Dann Senf und Rum unterrühren.
- Förmchen dünn mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen.
- 40 g Zucker und Eigelb mit Quirlen des Mixers in 5-6 Min. weißlich - cremig aufschlagen. Flüssige Senf - Schokolade u. die Mandeln dazugeben und unterrühren.
- Eiweiß mit 2 Prisen Salz u. dem restl. Zucker steif schlagen.
- Nach und nach vorsichtig mit dem Teigschaber unter die Creme heben.
- Dann die Soufflé Masse bis 1 cm unter den Förmchenrand in die Tassen füllen.
- (Die Soufflé Masse ist sehr empfindlich u. muss sofort in den Backofen)
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 C = auf der untersten Schiene 10 - 12 Minuten luftig goldbraun backen)
- Soufflé sofort mit den marinierten Mangospalten servieren.