

Zutaten für 4 Personen:

1/4 L Milch
1/4 L Sahne
250 g weiße Kuvertüre
10 frische Lorbeerblätter
1/2 Stange Vanille
20 g Zucker

2 Orangen
2 Grapefruit
1 Zitrone
1 Limette
30 g Zucker
1/2 Stange Vanille
1 Tl. Mondamin

2 Stk. geschälte Mango
mind. 24 Std. tiefgefroren

*Kochen mit Stefan Manier.....
Viel Spaß beim Nachkochen!*



*Schokoladen-Lorbeersüppchen, Zitrusfrüchte und
Mango-Sorbet*

Zubereitung:

Sahne, Milch mit den grob zerkleinerten Lorbeerblättern, dem Mark der halben Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf zum kochen bringen und 30 Min. ziehen lassen. Anschließend sehr fein mixen und durch ein Sieb passieren. In die Warme Sahne nach und nach die Schokolade einrühren.

Die Zitrusfrüchte schälen und mit einem scharfen Messer filetieren. Den Saft auffangen und mit dem Zucker und dem Vanillemark in einer Casserolle einkochen. Mit etwas Mondamin binden und die Zitrusfilets in die warme Sauce geben.

Die gefrorene Mango grob zerhacken und im Mixer noch gefroren fein pürieren. Immer wieder glatt streichen und so lange mixen bis es eine homogene Masse ergibt. Hier kann nach Belieben noch etwas Alkohol beigegeben werden. Perfekt eignet sich 43er Likör.

Zitrusfrüchte in einem Teller anrichten. Langsam die Warme Schokoladensuppe einlaufen lassen und zum Schluß eine Nocke Mangosorbet einlegen.