

## DESSERT

### BLANC MANGER: MANDELCREME MIT PASSIONSFRUCHT-MANDARINEN-RAGOUT

Rezept (für 6 Personen)



#### Zutatenliste

##### **Gemüse und Obst**

- 5 Mandarinen
- 3 Passionsfrüchte
- 1 Zitrone
- 6 Stängel Minze

##### **Molkereiprodukte und Eier**

- 500 g Schlagsahne

##### **Backzutaten**

- 4 EL brauner Zucker
- 100 g Zucker
- 2 gestrichene EL Speisestärke
- 7 Blätter weiße Gelatine
- 210 g Mandelblättchen

##### **Wasser und Säfte**

- 300 ml Maracuja-Saft

##### **Sonstiges**

- 500 ml Mandelmilch (ungesüßt)
  - 100 g weißes Mandelmus
- (beides erhältlich im Bioladen)*

#### Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

- 6 Portionsschälchen à 200 ml Fassungsvermögen
- z.B. auch Trinkgläser möglich

## HINWEISE

### KEINE BERÜHRUNGSANGST MIT PASSIONSFRÜCHTEN

Irgendwie gibt es bestimmte Lebensmittel, die man einfach nicht so alltäglich verwendet und mit denen man dann oft Berührungsängste hat. Dazu gehört für mich die Artischocke, aber auch die Passionsfrucht ist vielleicht nicht jedem geläufig. Also keine Angst, die kleinen schwarzen Dinger zu kaufen, mit dem Messer einfach zu halbieren und das Fruchtfleisch rauszukratzen. Das war es nämlich auch schon.

# GEMÜTLICHKEIT À LA FRANÇAISE

www.dinnerstories.de

Zubereitungszeit Blanc Manger Creme: 20 min

Koch- und Röstzeiten Blanc Manger Creme: 15 min

Zubereitungszeit Passionsfrucht-Mandarinen-Ragout: 15 min

Kochzeit Passionsfrucht-Mandarinen-Ragout: 5 min

Röstzeit Mandeln: 5 min

## Zutaten Zubereitung

### 1. Blanc Manger Creme zubereiten

- 60 g Mandelblättchen** in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten.  
**7 Blätter weiße Gelatine** in kaltem Wasser einweichen.  
Die gerösteten Mandelblättchen mit
- 500 ml Mandelmilch**  
*(ungesüßt)*  
**500 g Schlagsahne** und  
**60 g Zucker** aufkochen, die Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.  
Anschließend Topf vom Herd nehmen und einrühren.
- 100 g weißes Mandelmus**  
*(z.B. erhältlich im Bio-Laden)*  
Die Gelatineblätter ausdrücken und unter Rühren in der warmen Mandelmilch auflösen. 30 Minuten ziehen lassen.  
Dann noch einmal mit
- Zucker**  
*(ca. 20 g)* abschmecken und durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen.  
6 Portionsschälchen à 200 ml Fassungsvermögen (möglichst aus transparentem Glas) mit kaltem Wasser ausspülen und die Mandelmilch einfüllen.  
Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.

### 2. Passionsfrucht-Mandarinen-Ragout zubereiten

- 5 Mandarinen** filetieren und das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben.  
Das Fruchtfleisch mit einer Gabel etwas zerkleinern.
- 3 Passionsfrüchte** mit dem Messer halbieren und Innere mit einem Teelöffel auskratzen. Zu dem Mandarinenfruchtfleisch geben.
- 300 ml Maracuja-Saft** in einem kleinen Topf mit  
**4 EL braunem Zucker** aufkochen. Hitze reduzieren und so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
Das Mandarinen- und Passionsfruchtfleisch hinzugeben. 1 min mitköcheln lassen.
- 2 gestrichene EL Speisestärke** im Saft von  
**1 Zitrone** auflösen (mit einem Teelöffel in einer sehr kleinen Schüssel rühren) und in den Topf geben. Alles noch einmal aufkochen lassen und dann den Topf vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.  
Bis Abschluss der Kühlzeit der Blanc Manger Creme abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

### 3. Geröstete Mandeln zubereiten

- 150 g Mandelblättchen** in eine beschichtete Pfanne geben.  
**5 EL weißen Zucker** darüber verteilen.

Alles zusammen langsam erhitzen, bis sich der Zucker löst und um die Mandelblättchen legt. Gegebenenfalls mit einem Holzlöffel umrühren.

So lange rösten, bis die Mandelblättchen mit dem Zucker eine goldbraune Farbe angenommen haben und wunderbar duften. Die Mandeln auf ein Backblech mit Backpapier geben und eng zusammenschieben, dass sie aneinander haften bleiben. Abkühlen lassen.

#### 4. Anrichten

Das Passionsfrucht-Mandarinen-Ragout auf die gekühlten Cremes verteilen.

Die gerösteten Mandeln grob auseinanderbrechen und in den Fruchtspiegel setzen. Mit dekorieren.

#### **Minzeblättchen**

*(Obere 4 Spitzenblättchen von  
6 Minzstängeln)*

### **DAZU KÖNNT IHR REICHEN ...**

Zum Dessert könnt Ihr einen französischen, weißen Süßwein wie den **Sauternes** oder einfach nur einen Kaffee oder Espresso anbieten.