

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Frank Finck

Mascarpone-Quark-Creme mit Mangosauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Mangosauce:

1 Mango
 150 ml Mangosaft
 1 Bund Basilikum
 1 Vanilleschote
 4 EL Puderzucker

Die Mango schälen, halbieren, vom Kern befreien und würfeln. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Für die Sauce die Hälfte der Mangowürfel mit Mangosaft, Basilikum, Vanillemark und Puderzucker pürieren.

Für die Mascarpone-Quark-Creme:

150 g Mascarpone
 100 g Quark (Vollfett)
 150 ml Sahne
 1 Zitrone
 4 EL Puderzucker
 1 Pck. Vanillezucker
 Schokolade, zum Raspeln
 Himbeeren, zum Dekorieren

Sahne mit Vanillezucker halbsteif schlagen. Zitrone abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Mascarpone und Quark mit Zitronenabrieb und 4 EL Puderzucker verrühren. Sahne unterheben. Mit den Mangowürfeln beginnend, abwechselnd Creme und Mangosauce in ein Dessertglas schichten, mit Mangowürfeln abschließen. Himbeeren waschen und trockentupfen. Schokolade raspeln. Das Dessert mit Himbeeren und geraspelter Schokolade garnieren.

Das Dessert in Gläsern anrichten und servieren.