Burrata-Mango-Carpaccio mit Minzpesto

Ein Dessert von Stefania Lettini

Zutaten (für ca. zwei Personen):
1 reife Mango
125 g Burrata
25 g blanchierte Mandeln
1 TL mildes Olivenöl zum Anrösten der Mandeln
Salzflocken / Fleur de Sel nach Bedarf

Für das Minzpesto
ca. 20 Blätter frische Minze
2 El Olivenöl
1 EL Honig

Zubereitung:
Die Burrata aus der Lake in einem Sieb abtropfen lassen. Reife Mango mit dem Sparschäler schälen, entlang des Kerns die Mango halbieren und daraus dann dünne Halbmonde schneiden. Auf zwei großen Tellern aufgefächert anrichten.

Das restliche Fruchtfleisch der Mango abschneiden und zum Pürieren in ein hohes Gefäß geben. Dazu nun die gewaschenen Minzblätter, zwei Esslöffel Olivenöl und einen Esslöffel Honig geben. Mit dem Zauberstab nun Schritt für Schritt grob pürieren.

Die abgetropfte Burrata nun über dem Mangobett mit der Hand „zerzupfen“. Das Minz-Mango-Pesto darauf mit einem Teelöffel „fleckig“ verteilen und mit ein paar Salzflocken verfeinern.

Die Mandeln in einem Küchenhandtuch nun mit einem Nudelholz oder Schnitzelklopfer klein hacken. In einer kleinen Pfanne die Mandeln anrösten. Die noch warmen Mandeln auf dem Teller verteilen und mit einem Minzblättchen dekorieren – servieren.

Tipp: Salzflocken geben dem Dessert eine knisternde Komponente.