



Exotisches Frucht-Carpaccio von Mango, Kiwi, Chili und Himbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das exotisch bunte Frucht Carpaccio, wer kann da widerstehen?

Zutaten

- 1 große, vollreife Mango
- 1 Schälchen frische, vollreife Himbeeren
- 2 Kiwis
- Etwas gemalener Chili
- 1 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas gehackte Pistazie
- 4 Sträußchen Zitronenmelisse
- Ev. etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Mango schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, ebenso die Kiwi`s.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Auf einem großen, gekühlten und dekorativen Teller dicht an dicht und „flächendeckend“ anrichten.

Schritt6

Etwas gemahlenden Chili, etwas Zitronenabrieb sowie einige Tropfen Grand Marnier darüber geben.

Schritt7

Die schönsten Himbeeren dekorativ verteilen und einen großen, nicht zu kalten Nocken Eiscrème placieren. (mit einem heißen Löffel portionieren)

Schritt8

Mit einige gehackten, geröstete Pistazien und einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schritt9

Dazu kombiniere ich auch die verschiedenen Eissorten oder selbst gemachte Eisparfaits und Mouse aus meiner Datei nach Lust und Laune.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** ostern, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/exotisches-frucht-carpaccio-von-mango-kiwi-chili-und-himbeeren/>