



Granitè von frischen Mangos auf einem Erdbeer Carpaccio

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Einfach köstlich und dabei so einfach herzustellen.

Zutaten

- 1 - 2 vollreife Mango (nach Größe)
- Saft und Abrieb einer ½ Zitrone
- Saft und Abrieb einer ½ Orange
- 1/8 l trockener Weißwein
- 250 g große, vollreife Erdbeeren
- 2 cl Grand Marnier oder Zitronenlikör

Zubereitungsart

Schritt1

Das Granitè:

Schritt2

Die Mango schälen, den Kern entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Schritt3

In einen Mixbecher geben und den Abrieb und Saft der Zitrusfrüchte sowie den Grand Marnier und den Weißwein dazu geben. Alles recht fein pürieren, nachschmecken und in eine feuerfeste Form geben.

Schritt4

Für ca.5-6 Stunden in das Tiefkühlfach geben, gut durchfrieren.

Schritt5

Das Erdbeer Carpaccio:

Schritt6

Die Erdbeeren waschen, putzen und wieder trocken tupfen.

Schritt7

In nicht zu dünne Scheiben schneiden und großflächig auf einem dekorativen Desserteller, dicht an dicht auslegen. etwas Orangenabrieb und Orangenlikör oder Zitronenlikör darüber träufeln.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Das gut durchgefrorene Granitè aus dem Tiefkühlfach nehmen und mit einem Esslöffel abschaben.

Schritt10

Die Eiskristalle zu einem Häufchen „ mittig“ auf den Erdbeeren anrichten und mit einem Melisse Blättchen garnieren und schnell servieren.

Schritt11

Ein herrlich erfrischender Zwischengang vor dem Hauptgang.

Rezeptart: Sorbet und Granitè **Tags:** carpaccio, erdbeeren, granitè, mango

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/granite-von-frischen-mangos-auf-einem-erdbeer-carpaccio/>