

Klebereis | Mango | Jasmin-Sorbet Bee Satongun

Mangomousse in Foi-Thong-Mantel

45 g Zucker
20 g Wasser
3 Eigelbe
3 Blätter Gelatine, eingeweicht
225 g Mangosaft
3 g Limettensaft
345 g geschlagene Sahne
Thailändisches „Engelshaar“ aus in Zuckersirup kandiertem Entenei (foi thong)

Sticky Rice

150 g thailändischer Klebereis
155 g kaltes Wasser
130 g Kokos-Marinade (siehe Teilrezept)

Kokos-Marinade für Sticky Rice

125 g Kokosnussmilch
75 g Zucker
1/2 TL Salz

Jasmin-Sorbet

75 g Jasmin-Sirup
500 g Wasser
15 g Zitronensaft
20 g Trimoline (Invertzuckersirup)
30 g Glukosesirup
25 g Pro Crema (Eisstabilisator)
1,5 g Super Neutrose (Eisstabilisator)

Anrichten

frische Mangokugeln
Sauerkleeblätter
Rote Oxalis-Blätter
Viola-Blüten
Kokos-Crumble
Goldstaub

Mangomousse in Foi-Thong-Mantel

Den Zucker und das Wasser auf 120°C erhitzen. Währenddessen die Eigelbe in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Den heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl einlaufen lassen und weiterschlagen. Die eingeweichte Gelatine in etwas Mangosaft auflösen und unterrühren. Dann den restlichen Mangosaft und den Limettensaft nach und nach unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die unteren Öffnungen von einigen Metallröllchen mit Frischhaltefolie versiegeln und hochkant in eine Form stellen. Dann die Mangomousse in die Röllchen füllen und einige Stunden gefrieren. Die Metallröllchen leicht antauen und die gefrorene Mangomousse herauslösen. Einige Enteneifäden („Engelshaar“) wie einen Kataifi-Teig auseinanderziehen und die gefrorene Mangomousse darin einrollen. Die ummantelten Mangomousses im Kühlschrank auftauen lassen.

Sticky Rice

Den Klebereis dreimal in reichlich kaltem Wasser waschen. Anschließend mit 155 g kaltem Wasser zum Kochen bringen und gar kochen. Noch warm mit der Kokos-Marinade vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Sticky Rice in die Mulden einer Silikonmatte für Halbkugeln (1,5 cm Durchmesser) füllen und kalt stellen.

Kokos-Marinade für Sticky Rice

Die Kokosnussmilch zusammen mit dem Zucker und dem Salz einmal aufkochen und lauwarm weiterverarbeiten.

Jasmin-Sorbet

Alle Zutaten kalt mixen, aufkochen und abkühlen lassen. Die kalte Flüssigkeit in einer Eismaschine zu Jasmin-Sorbet verarbeiten.

Anrichten

Je 1 Mangomousse in Foi-Thong-Mantel auf 4 Teller setzen. Je 2 frische Mangokugeln und je 2 Sticky Rice auf den Tellern verteilen. Alles mit Sauerkleeblättern, roten Oxalis-Blättern und Viola-Blüten garnieren. Etwas Kokos-Crumble auf die Teller geben und je 1 Nocke Jasmin-Sorbet darauf setzen. Zum Schluss leicht mit Goldstaub bestäuben.