

Karamellisierte Müscheli auf Mango-Quark Kaltschale mit Erdnussgranulat



Die Zutaten sind für 4 Personen

120 g Bschüssig Müscheli, roh

Mango Quark Kaltschale

460 g Mango (Fleisch geschält)

1 dl Wasser

100 g Magerquark

Salz, Pfeffer

wenig frischen Chili

20 g Zucker

190 g Rahm

30 g Gesalzene Erdnüsse

Schnittlauchöl

80 g Rapsöl

20 g Zucker

1 dl Wasser

60 g Schnittlauch

Panforte (Süssgebäck) mit Erdnüssen

400 g Pflaumen getrocknet, zerkleinert

200 g Baumnüsse gebrochen

400 g Erdnüsse gesalzen

100 g Aprikosen

70 g Kakaopulver

200 g Mehl

10 g Zimt

280 g Zucker

¼ dl Wasser

200 g Honig

Vorbereitung

Bschüssig Müscheli in kochendem Salzwasser kochen, in ein Sieb abschütten. Danach mit kaltem Wasser kühlen.

Panforte: Honig und Zucker in eine Pfanne geben, erwärmen, die restlichen Zutaten in ein Rührwerk geben und langsam verkneten, die Zucker-Honig Masse dazu geben. Am Schluss das Wasser zugeben und zu einer kompakten Masse verarbeiten. Diese in eine mit Backpapier belegte Backform geben und im Backofen bei 160°C ca. 45 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitung

Mango und Wasser in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren.

Magerquark darunterziehen und mit Salz, Pfeffer und wenig frischem Chili abschmecken.

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Rahm ablöschen und ein wenig einkochen und die Bschüssig Müscheli darin abschwemmen.

Erdnüsse mit einem Messer grob hacken.

Anrichten

Die kalte Mangosuppe in eine Suppenschale geben, darauf die Müscheli mit Karamellsauce verteilen und mit Schnittlauchöl, geschnittenem Panforte, frischem Chili und Erdnüssen ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Station 1» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit Bschüssig unterstützen.



&



www.freestylecooking.ch