

Sorbet von Nilgiri-Tee mit Duftmango und Orangen-Tuiles

Zutaten für 4 Personen:

Für die Tuiles (Hippenmasse, am Vortag zubereiten!):

100 g gehackte Mandeln
100 g Zucker
1 unbehandelte Orange (Saft und Abrieb der Schale)
30 g Mehl
50 g Butter

Für das Sorbet:

2 Blatt Gelatine
600 ml Nilgiri-Tee
200 ml Läuterzucker (100 g Zucker mit 100 ml Wasser verkocht)
1 Zitrone (Saft)

Für die Sauce:

1 Duftmango
100 ml Himbeermark (oder gefrorene Himbeeren)

Etwas Puderzucker, gehackte Pistazien und Minze zum Garnieren

Vorbereitung:

Am Vortag Mandeln, Zucker, Orangenabrieb und -saft, Mehl und Butter vermischen und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Jeweils 1 EL der Masse auf Backpapier geben und sehr dünn rund ausstreichen. Bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 5-8 Minuten backen. Die noch warme Masse in Tassen streichen, so formen sie sich beim Erkalten zu kleinen Schälchen. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Tee aufbrühen und die Gelatine unter ständigem Rühren darin auflösen. Mit Läuterzucker und Zitronensaft vermischen. Das Sorbet in einer Eismaschine frieren.

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Das fertige Himbeermark gegebenenfalls mit etwas Puderzucker abschmecken. (Alternativ können auch gefrorene Himbeeren verwendet werden. Dazu diese auftauen, mit Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen.)

Die Himbeersauce mit den Mangowürfeln und den gehackten Pistazien auf dem Teller anrichten und das Hippenschälchen daraufsetzen. Nun das Sorbet mit einem heißen, großen Löffel in das Schälchen füllen und mit einem Minzeblatt garnieren.

Vorbereitungszeit Hippen (Vortag): 25 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten