

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
karamellierte Mango für 4 Personen

Zutaten: 1 vollreife Mango, 50 g Vollrohrzucker, 1 Schuß Weisswein, 1 EL Butter

Zubereitung: Die Mango schälen, vom Kern lösen und in Spalten oder Würfel schneiden. Zucker in einem Topf zum schmelzen bringen, bis dieser flüssig und beigebraun ist. Den Weisswein angießen und den erstarrten Zucker bei schwacher Hitze unter Rühren mit dem Holzlöffel auflösen. So bald die Zucker-Wein-Mischung eine zähflüssige Konsistenz hat, diese vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Butter einrühren und die Mango zufügen.

Tipps: Beim Ablöschen des geschmolzenen Zuckers eine Sicherheitsabstand wahren. Der geschmolzene Zucker ist sehr heiß und kann beim Ablösen spritzen. Das Karamell nicht zu dunkel schmelzen, da dieses sonst bitter wird. Anstelle von Mango kann man auch andere Früchte verwenden.