

# Exotisches Frucht-Carpaccio von Mango, Kiwi, Chili und Himbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das exotisch bunte Frucht Carpaccio, wer kann da widerstehen?

## Zutaten

- 1 große, vollreife Mango
- 1 Schälchen frische, vollreife Himbeeren
- 2 Kiwis
- Etwas gemalener Chili
- 1 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 cl Grand Marnier
- Etwas gehackte Pistazie
- 4 Sträußchen Zitronenmelisse
- Ev. etwas Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zubereitung in folgenden Schritten :

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Die Mango schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, ebenso die Kiwi`s.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Auf einem großen, gekühlten und dekorativen Teller dicht an dicht und „flächendeckend“ anrichten.

#### **Schritt6**

Etwas gemahlenden Chili, etwas Zitronenabrieb sowie einige Tropfen Grand Marnier darüber geben.

#### **Schritt7**

Die schönsten Himbeeren dekorativ verteilen und einen großen, nicht zu kalten Nocken Eiscrème placieren. (mit einem heißen Löffel portionieren)

#### **Schritt8**

Mit einige gehackten, geröstete Pistazien und einem Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

#### **Schritt9**

Dazu kombiniere ich auch die verschiedenen Eissorten oder selbst gemachte Eisparfaits und Mouse aus meiner Datei nach Lust und Laune.

**Rezeptart:** Sonstiges **Tags:** ostern, vielseitig zu ergänzen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/exotisches-frucht-carpaccio-von-mango-kiwi-chili-und-himbeeren/>