

# Gebackenes Ingwerparfait auf Mango - Chilli Kompott

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Gebackenes Eis, Nanu, geht das ?

## Zutaten

- ½ l Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1 Teelöffel Ingwer gemahlen
- 30 g Ingwer in Sirup oder frischer Ingwer
- 1 frische Chilischote oder gemahlener Chili
- 2 vollreife Mangos
- Etwas frische Zitronenmelisse
- 150 g - 200 g Cocos Raspeln
- Etwas Grand Marnier oder Cointreau

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Ingwerparfait:

### Schritt2

Die Eigelbe mit etwas gemahlenem Ingwer nach Geschmack und

### Schritt3

dem Zucker heiß auf einem Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind. Etwas von dem Ingwersirup dazu geben.

#### **Schritt4**

(Dazu etwas klein gewürfelten Ingwer, wenn man es intensiv mag)

#### **Schritt5**

Abkühlen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben.

#### **Schritt6**

In eine Kuchenformen oder feuerfesten Auflaufform, umfüllen und wenigstens für 5 - 6 Stunden einfrieren.

#### **Schritt7**

(Am besten macht man das einen Tag vorher, damit das Parfait gut durchgefroren ist)

#### **Schritt8**

Anschließend herausnehmen und mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen. (Den Portionierer dabei immer in heißes Wasser tauchen)

#### **Schritt9**

Die fertigen Kugeln in Cocosraspeln wenden, gut andrücken und wieder einfrieren.

#### **Schritt10**

Das Mangokompott :

#### **Schritt11**

Die Mangos schälen und in großen Stücken vom Kern schneiden; anschließend 1 - 2 cm groß würfeln.

#### **Schritt12**

Den Abrieb und den Saft einer halben Zitrone und Orange sowie den Orangenlikör dazu geben, die Mangowürfel damit marinieren.

#### **Schritt13**

Etwas in Streifen geschnittene Zitronenmelisse und fein gewürfelte Chilischote nach eigenem Geschmack unterheben.

#### **Schritt14**

#### **Schritt15**

Die eisgekühlten Cocos Eisbällchen in die auf 180° C vorgeheizte Friteuse geben; ganz kurz Farbe nehmen lassen. Das fertig gebackene Eis auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Umgehend auf dem Mangokompott anrichten, (2 Bällchen pro Person)

## **Schritt18**

und mit Melisseblättchen garnieren.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** geschmacksintensiv, warm-kalt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackenes-ingwerparfait-auf-mango-chilli-kompott/>