



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/>