



Moselweingelée mit Mango`s und Zitronenmelisse auf Pistazienschaum

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Sommerlich leicht und frisch, dabei geschmacksintensiv

Zutaten

- Für den Moselweingelée:
 - 1/2 l Wasser
 - 1/2 l trockener Weißwein v. d. Mosel
 - 1 große, vollreife Mango
 - Saft v. 1 Zitronen, Zitronenabrieb von einer 1/2 ungespritzten Zitrone
 - Saft von 1 Orange, Orangenabrieb von einer 1/2 Orange
 - 80 g Zucker
 - 1/2 l Schlagahne,
 - 10 Blatt Gelatine
 - Etwas frische Zitronenmelisse für die Garnitur
- Für den Pistazienschaum:
 - 1 Gervais Frischkäse
 - 1/8 l geschlagene Sahne
 - 1 Vanillestange
 - Etwas Zucker
 - 30g gehackte Pistazie oder Melisse

Zubereitungsart

Schritt1

Der Weingelée:

Schritt2

Zunächst die frische, vollreife Mango schälen und in großen Stücken vom Kern schneiden, in gleichmäßig große Würfel schneiden.

Schritt3

Den Wein, Zucker, abgeriebene Zitronen + Orangen Schale, sowie den ausgepressten O-Saft etwas erhitzen, nicht kochen lassen.

Schritt4

(So erhalte ich die gewünschte, "spitze, natürliche " Säure der Zitrusfrüchte)

Schritt5

Die vorher in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben und in schöne Gläser oder Förmchen füllen, erkalten lassen

Schritt6

Kurz vor dem „Stocken“ (Sonst würden sich die Früchte am Boden wieder finden) die Mango Stücke und die gezupften Melisseblättchen gleichmäßig verteilen, so das ein buntes Bild entsteht, erkalten lassen.

Schritt7

(Das mach ich mit einem Holzspieß)

Schritt8

Herstellung des Pistazienschaums:

Schritt9

Der Gervais - Frischkäse mit Zucker nach Geschmack, 2 El Milch und dem Vanillesmark verrühren.

Schritt10

Die halbsteif geschlagene Sahne und die leicht angerösteten, gehackten Pistazien unterheben, ev. etwas Mandellikör dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag :

Schritt12

Teller mit der Pistaziensahne „ausspiegeln“.

Schritt13

Die gestürzten Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen und

Schritt14

in die Mitte setzen. Mit einigen Mangokugeln oder Stückchen sowie einem Melisseblättchen garnieren.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moselweingelee-mit-mangos-und-zitronenmelisse-auf-pistazienschaum/>