

# Mango-Feigenfächer

mit Vanilleglace

Bruno Hurter, Hurter's Seehus, Stäfa

dg: sg

Die Smyrna-Feigen stammen aus der Türkei, genauer aus Izmir, welches früher Smyrna hiess.

5 Personen

2 Blatt Gelatine

5 dl Moscato d'Asti

2 Alphonso-Mango, vollreif und schnittfest

3 Smyrna-Feigen, Türkei

Balsamico TRADIZIONALE „Ciliegio“ 12-jährig

Vanilleglace (Rezept siehe dort)

1 Pfefferminzblatt, Garnitur

5 Teller kaltstellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 dl Moscato im Wasserbad erwärmen und die ausgedrückte Gelatine im Moscato auflösen.

Restliche 4 dl Moscato zugliessen.

Mango und Feigen schälen.

Die kalten Teller mit dem Moscato-Gelée ausgiessen.

Mango in feine Streifen schneiden und fächerartig auf den erstarrten Gelée fügen. Dabei die Tellermitte frei lassen.

Die Feigen in Schnitze teilen und dazulegen. Die Früchte mit TRADIZIONALE beträufeln.

Je einen kleinen Kaffeelöffel \*Puderzucker in die Tellermitte häufen, eine Kugel Vanilleglace auf den Puderzucker setzen und mit frischem Pfefferminzblatt garnieren.

\*Der Puderzucker bindet die Glacekugel an den Gelée und verhindert auf dem flachen Teller das Wegrutschen beim Servieren.