



GEGRILLTE MANGOSPIEßE MIT ESPRESSO-SCHOKOLADEN-SOßE

Zutaten:

75 ml	Espresso
75 ml	Sahne
75 g	dunkle Schokolade
50 g	Honig
20 ml	Rotkäppchen Fruchtssecco Mango
ein Stengel	mit frischer Minze
5 g	Senfkörner
300 g	Mangofruchtfleisch
300 g	frische Ananas
4	Kumquats

Zubereitung:

1. Für die Espresso-Schokoladen-Soße den Espresso und die Sahne zusammen aufkochen. Die Schokolade fein hacken. Die heiße Espresso-Sahne nach und nach auf die Schokolade geben und glatt verrühren.
2. Für die Marinade den Honig und den Rotkäppchen Fruchtssecco Mango in einer flachen Schüssel zusammenrühren. Die Minzblätter fein schneiden, mit den Senfkörnern zur Marinade geben, alles vermengen.
3. Für die Fruchtspieße die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Ananas schälen, den Strunk ausstechen und ebenso in mundgerechte Stücke schneiden. Kumquats waschen und halbieren. Zuerst eine halbe Kumquat, danach die anderen Früchte abwechselnd auf Holz- oder Metall-Spieße stecken und mit einer halben Kumquat abschließen. Die Spieße sofort in der Marinade wenden, abdecken und gekühlt mindestens 30 Minuten stehen lassen.
4. Nach dem Ende der Marinierzeit die Spieße auf den Rost des heißen Grills legen und ca. 4–6 Minuten grillen, dabei wenden nicht vergessen. Zum Servieren die gegrillten Mangospieße anrichten und die Espresso-Schokoladen-Soße dazu reichen.



Zu diesem Rezept empfehlen wir:

Rotkäppchen Fruchtsecco Mango
