

Arme Ritter mit Mangosalat

Zutaten für die Armen Ritter (für 4 Personen):

- 4 dicke Scheiben Brioche oder süßes Weißbrot
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 0,2 l Sahne
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanille-Stange
- Butterschmalz

Ei und Eigelb mit der Sahne gut verquirlen und mit etwas Zucker süßen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zur Eiersahne geben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben in der Eiermasse großzügig wenden und sofort in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen.

Zutaten für den Mangosalat:

- 2 reife Mangos
- ½ l Mangosaft
- 1 (Bio-) Zitrone

Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Mangosaft in einen Topf geben, auf etwa 0,1 l einkochen und mit den Mangowürfeln vermengen. Den Mangosalat mit etwas Zucker und Zitronensaft würzen.

Anrichten:

- 0,2 l Sahne
- etwas Sahnesteif
- etwas Zucker
- 1 Stück Edelbitter-Schokolade
- 100 g Himbeeren

Die gebackenen Brotscheiben auf Teller geben und mit etwas Mangosalat belegen. Darauf einige Himbeeren setzen. Sahne mit etwas Sahnesteif und Zucker aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Ein paar Rosetten auf die Armen Ritter setzen. Die Schokolade fein raspeln. Zum Schluss alles mit etwas Mangosaft beträufeln und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Letzter Sendetermin: 01.05.2017

Koch/Köchin: Rainer Sass und Bettina Tietjen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen