

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Eveline Wild

#### „Die süßen Reste vom Weihnachtscarpfen“

**40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### Zutaten

Für den Kernölsponge: 60 g glattes Mehl, 80 g Kernöl, 4 Eier, 80 g Zucker, 1 Prise Salz

Für die Tapiokaperlen: 2-3 EL Tapiokaperlen, ca. 200 ml Fruchtsaft (Mango- oder Maracujasaft).

Für die Mousse für das Karpfengerippe: 125 g Mangomark, 50 g Zucker, geriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limette, 3 Blätter Gelatine, 250 g Schlagobers.

Außerdem: 1 frische Ananas.

### Zubereitung

Alle angeführten Zutaten für den Kernölsponge mit einem Pürierstab mixen, durch ein feines Sieb gießen und in eine Siphonflasche füllen. Mit 2 Patronen laden und gut schütteln. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren einen Pappbecher zu einem Drittel befüllen und in einer Mikrowelle (900 Watt) 50 Sekunden garen. Auskühlen lassen und erst dann aus dem Becher schneiden. Der Sponge soll die Unterwasserpflanzen darstellen.

Die Tapiokaperlen in reichlich Wasser aufkochen und solange kochen, bis sie durchsichtig geworden sind. In ein Sieb gieße und die Tapiokaperlen mit Mango oder Maracujasaft verrühren. Die Perlen saugen sich mit dem Fruchtsaft noch etwas an. Bis zum Servieren zugedeckt kaltstellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers cremig aufschlagen. Das Mangomark mit dem Zucker und der geriebenen Limettenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Limettensaft auf ca. 50 °C erhitzen.

Zur aufgelösten Gelatine einen kleinen Teil des Mangomarks geben. Gut verrühren und anschließend zur großen Menge des Mangomarks geben. Gut verrühren, das geschlagene Obers unterheben und die Mousse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Sofort einfrieren. Die Ananas schälen, Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und diese zu Fächern drehen. Aus allen Teilen auf dem Teller eine Unterwasserlandschaft gestalten.