

# Mango-Jasmin-Espuma, Karottenjus, Baumnuss- Crumble



## Rezept für 6

### Zutaten Baumnuss-Crumble

25 g Mandelpulver  
35 g Baumnüsse, fein  
gehackt  
35 g Butter  
35 g brauner Zucker  
35 g Mehl  
3 g Fleur de Sel

### Zutaten Mango-Jasmin-Espuma

2 dl Jasmin-Grüntee mit  
Mango  
80 g Zucker  
2 Blatt Gelatine  
110 g Rahm  
90 g Limettensaft

### Zutaten Karottenjus

300 g Karottensaft  
160 g Mangopüree  
160 g Passionsfruchtpüree  
1 Zitronengras  
1 Limette, Zeste  
2 Limettenblätter  
100 g Honig

### Zubereitung Baumnuss-Crumble

Alle Zutaten gut miteinander vermischen, auf ein Kuchenblech geben und mit Heissluft 180 °C während 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

### Zubereitung Mango-Jasmin-Espuma

Grüntee und Zucker aufkochen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und auskühlen lassen. Den Rahm und den Limettensaft begeben und mit einem Stabmixer aufmixen. In den Rahmbläser geben, begasen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

### Zubereitung Karottenjus

Alles zusammen 10 Minuten köcheln lassen, abpassieren und kalt stellen.



## Anrichten

# Anrichten

Karottenjus in Suppenteller giessen, Espuma und eventuell Mangosorbet daraufgeben. Mit Baumnuss-Crumble abschliessen.