



Yuzu Shaved Ice

Markus Arnold



Rezept für 4

Zutaten Yuzu

290 g Bio-Kokosnussmilch
50 g Kondensmilch,
gezuckert
20 g Yuzu Saft
2 g Yuzu Zeste
1 Limette

Zutaten Joghurtschaum

80 g Bio Natur-Joghurt
4 g Puderzucker
0.5 g Gelatine Blätter

Zutaten Mangocoulis mit Honig

1 reife Thai-Mango
15 g Blütenhonig

Zubereitung Yuzu

Kokosnussmilch mit Kondensmilch, Yuzu Saft und Zeste vermischen und im Mixer eine Minute mixen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren. Anschliessend unter ständigem Rühren einfrieren. Mindestens 24 Stunden im Tiefkühler bei $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ gefrieren lassen. Entweder mit dem Ice-Shaver fein raspeln oder mit einer feinen Mandoline.

Zubereitung Joghurtschaum

Den Joghurt mit dem Puderzucker vermischen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine mit wenig Joghurt auflösen und zur restlichen Masse geben. Die Masse in einen Rahmbläser füllen und mit zwei Patronen Gas füllen.

Zubereitung Mangocoulis mit Honig

Die Mango vom Stein lösen und in kleine Stücke schneiden. In einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Auf $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ erwärmen und mit dem Honig vermischen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.



Anrichten

Anrichten

In einer hohen Schale das Mangocoulis einfüllen bis der Boden der Schale bedeckt ist. Danach das Mangocoulis mit dem Joghurtschaum bedecken. Zuletzt das Shaved-Ice auf den Joghurtschaum geben. Am Schluss zur Erfrischung wenig Limettenzeste auf das Shaved-Ice raspeln.