



So wird das Rezept „Trompe-l’œil aus Eiern mit Pommes Frites und Ketchup“ von José Rojano zubereitet

VORBEREITUNGEN

Zutaten (für 4 Personen)

2 Mangas (besonders aromatische, grüne Mango-Art)

Püree aus Erdbeeren von Valsequillo

Joghurteis

ZUBEREITUNG

Die Mangas schälen, mit Hilfe eines Portionierers vier Halbkugeln herausschneiden und zur Seite stellen. Die übrige Manga in Stifte in der Größe von Pommes Frites schneiden.

Mit Hilfe einer Form vier Kreise machen, um das Eiweiß zu simulieren.

Die Erdbeeren zerschneiden und schlagen, bis ein Püree entsteht.

Zum Anrichten das Eiweiß (Joghurteis) auf den Teller geben und in die Mitte die Manga-Halbkugeln setzen, so dass sie das Eigelb eines Spiegeleis simulieren. Die Pommes Frites (Manga-Stifte) hinzulegen und mit Ketchup (Erdbeersauce) übergießen.