

## Mango-Mozzarella Antipasti



100ml Zitronensaft

100g Zucker

1 Mango

2x125g Mozzarella (‚Ballform‘ im ‚Lake-Sack‘)

Chili-Pulver (mittelscharf)

Chili-Schote (milde)

Zitronensaft leicht erwärmen, Zucker hingeben und verrühren, bis dieser vollständig gelöst ist. Dann abkühlen lassen. (Einfacher ist es Rose ‚Lemon-Juice‘ zu benutzen...)

Mango mit dem Sparschäler schälen. Geschälte Frucht auf eine geeignete Schneidunterlage legen und von einer der beiden ‚schmalen Seiten‘ 2-3mm breite Scheiben abschneiden, bis man an die äußeren Schichten des Kerns kommt. Dann Frucht auf die Schnittfläche stellen und von beiden ‚Breitseiten‘ seitlich bis an den Kern 2-3mm breite Scheiben abtrennen (wieder bis zu den äußeren Schichten des Kerns). Dies sind die großen Scheiben, die sich auf dem Teller am besten präsentieren! Zum Schluss noch die bis dato unbeschnittene Längsseite in 2-3mm Scheiben trennen. Die Mozzarella-Bälle in den Lake (fast Wasser) gefüllten Verpackungen, sind in der Regel zu einer Puck-Form deformiert. Den Puck in runde 3mm dicke (auf keinen Fall mehr, sehr scharfes Messer (kein Wellenschliff!!) und wenig Druck benutzten) Scheiben trennen. Endstücke verwerfen.

Chili-Schote in 1-2mm dicke Ringe schneiden und in einen Becher mit Wasser geben. Mit einem Löffel im Becher starke Turbulenzen erzeugen, so dass die Kerne aus den Chili-Ringen fallen (ja, die Kerne sinken nach unten). Kernfreie Chili-Ringe entnehmen und abtrocknen.

Auf dem Anrichte-Teller abwechselnd, mit 2/3 Überlappung Mozzarella- und Mango-Scheiben platzieren. Vorsichtig und sparsam mit Chili-Pulver bestreuen, so dass einzelne roten Flecken zu sehen sind. Mit Zitronen-Sirup übergießen und zwar so, dass die sichtbaren Mozzarella-Scheiben benetzt sind. Abschließend mit einzelnen Chili-Ringen dekorieren.

P.S.: Wem der Zitronensirup zu fade ist, kann beim Aufkochen ein paar der Chili-Schoten-Ringe mit erhitzten...