



Mango-Passionsfrucht-Soße

Zutaten für 2-3 Personen

- » 1–2 EL Kokosblütenzucker
- » 1½ EL Wasser
- » ca. 100 g TK-Mango
- » 2 reife Passionsfrüchte
- » 2–3½ EL Wasser
- » 1 Prise Chiliflocken

Zubereitung

aus dem Rezept [Lachsfilet-auf-Sellerie-Kartoffel-Pueree](#)

1. Mango-Passionsfrucht-Sauce

Kokosblütenzucker mit 1½ EL Wasser in einem kleinen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, leicht karamellisieren lassen (ca. 5 Min.).

Mango schälen, Fruchtfleisch pürieren. Zusammen mit Passionsfruchtfleisch und 2 – 2½ EL Wasser in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen, bis die Sauce auf die Hälfte reduziert ist und dicklich ist.

Chiliflocken einrühren und vor dem Servieren nochmal erwärmen.