

Orangen-Crème

Rezept Für 4-6 Personen

Zuaten:

4 dl	Saft aus 4-6 Orangen
4	Eigelb
4 EL	Zucker
½	Vanilleschote
1 dl	Schlagrahm
1 Becher	Crème fraîche
2 Blatt	Gelatine



Zubereitung:

Mit Kartoffelschälmesser an einer vorgängig mit heissem Wasser gereinigten Orange Schale ablösen. Diese in ca. 1mm Streifen mit einer Länge von 1cm schneiden. Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Orangensaft und Schalenstreifen in Pfanne geben Eigelb und Zucker dazurühren. Vanilleschote aufschlitzen, Samen auskratzen und Beides zugeben. Alles aufkochen lassen und anschliessend Pfanne vom Herd nehmen. Gelatine unterrühren. Das Ganze in eine Schüssel giessen und im kalten Wasser kalt schlagen. Vanilleschote entfernen. Schlagrahm steif schlagen. Crème fraîche und anschliessend Schlagrahm unterziehen. In die dafür vorgesehenen Gläser abfüllen und min. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Anmerkung: Für die Garnitur Zitronenmelissenblätter, kleine Orangenwürfel, Orangenschalenstreifen, Früchte etc. verwenden.

Marinierte Orangen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

6	Grosse Orangen
1 ½ dl	Grenadinesirup
2	Gewürznelken
1	Zitrone (Saft)
	Grand Marnier
	Zitronenmelisseblätter

Zubereitung:

Orangen mit heißem Wasser spülen. Von einer Orange Zesten (Oberhaut) schälen. Orangenfilet aus der Haut schneiden. Filet auf den Tellern anrichten. Aus dem übriggebliebenen Orangengerüst Saft auspressen und in eine kleine Pfanne geben. Zesten, Gewürznelken, Grenadinesirup und Zitronensaft zum Orangensaft geben. Das Ganze ca. 3-4 min. aufkochen und reduzieren. Von der Herdplatte nehmen und mit Grand Marnier aromatisieren.

Sauce über die vorbereiteten Orangenfilet gießen und ca. ½ Std. ziehen lassen. Mit Zitronen-Melissenblätter und zwei Dattelhälften dekorieren.

Vor-und Zubereitungszeit: ca. 50 Min.