

Gebrannte Orangenglace mit Orangen-Dattel-Salat

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Orangensirup

3 dl Orangensaft, frisch gepresst
50 g Gelierzucker
1 Esslöffel Grand Marnier

Caramelsirup

50 g Zucker
0.5 Teelöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Butter
0.5 dl Wasser, heiss

Glacemasse

2 Eigelb
30 g Zucker
2.5 dl Rahm
1 Teelöffel Vanillepaste,
ersatzweise 0.5 Vanilleschote,
aufgeschnitten

Orangen-Dattel-Salat

800 g Orangen
80 g Datteln
1.5 dl Wasser
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
2 Esslöffel Zucker
0.5 Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

1 In einer kleinen Pfanne Orangensaft und Gelierzucker auf 1½ dl einkochen lassen. Beiseitestellen und mit dem Grand Marnier parfümieren.

2 Für den Caramelsirup in einer kleinen Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft zu goldbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen, aufschäumen lassen, das heisse Wasser dazugiessen und alles so lange kochen lassen, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Zum Orangensirup giessen.

3 Die Eigelb mit dem Zucker zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen.

4 Orangensirup, 1 dl Rahm und die Vanillepaste oder Vanilleschote in eine mittlere Pfanne geben und aufkochen. Sofort unter Rühren zur Eicreme giessen. Diese Mischung in die Pfanne zurückgeben und kurz vors Kochen bringen, bis sie leicht bindet. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen, damit die Creme nicht am Pfannenboden gerinnt. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich beim Erkalten keine Haut bildet.

5 Eine kleine Cake- oder Terrinenform ganz sparsam mit Öl ausstreichen, dann mit Klarsichtfolie auslegen.

6 Den restlichen Rahm steif schlagen. Unter die ausgekühlte Orangencreme ziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mind. 3 Stunden gefrieren lassen.

7 Für den Orangensalat die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer mitsamt weisser Haut abschneiden, sodass das saubere Fruchtfleisch zurückbleibt. Die Orangenfilets aus den Trennhäuten schneiden. In eine Schüssel geben.

8 Die Datteln entsteinen und in Streifen schneiden. Zu den Orangen geben.

9 In einem kleinen Pfännchen Wasser, Vanillezucker und Zucker 5 Minuten lebhaft kochen lassen. Vom Feuer nehmen. Noch warm mit dem Zitronensaft mischen und über die Orangenfilets giessen. Bis zum Servieren kühl stellen.

10 Zum Servieren die Orangenglace aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Den Orangensalat auf Tellern anrichten und die Orangenglace darauf setzen.

Was man vorbereiten kann

Die Orangenglace kann bereits 1 Woche im Voraus zubereitet werden. Wenn sie gefroren ist, mit Vorteil aus der Form stürzen und gut in doppelt gefaltete Alufolie verpacken, damit sie keine Fremdaromen annimmt. Vor dem Servieren mindestens 20 Minuten im Kühlschrank antauen lassen. Den Orangensalat kann man sehr gut am Vorabend zubereiten.