

Orangencreme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [17.11.2010](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Ergibt 4 Portionen

Orangenkompott:

**5 Orangen**

**75 g Zucker**

**1 Esslöffel Zitronensaft (1)**

**1 Esslöffel Butter**

**2 Esslöffel Zitronensaft (2)**

**½ Vanilleschote**

Creme:

**eingekochter Sud vom Kompott**

**200 g Doppelrahmfrischkäse**

**Philadelphia**

**1½ dl Halbrahm**

**25 g Mandelblättchen, nach**

**Belieben geröstet**

**1** Für das Kompott 4 Orangen wie einen Apfel mitsamt weisser Haut schälen, dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden. Den Saft des verbliebenen Orangenfleisches auspressen. Die fünfte Orange ebenfalls auspressen und beifügen.

**2** In einer weiten Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft (1) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen, dann den Orangen- und Zitronensaft (2) beifügen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Den

Sud so lange kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat. Dann die Orangenfilets hineingeben und nur gerade 1 Minute ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben, sehr gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

**3** Den Sud noch so lange einkochen lassen, bis er leicht sirupartig ist. Abkühlen lassen.

**4** Den Orangensud mit dem Frischkäse gut verrühren.

**5** Den Halbrahm steif schlagen und unterziehen.

**6** Die Orangencreme abwechselnd mit den Orangenfilets in Dessertgläser oder -schalen füllen. Mit Mandelblättchen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

## Für den Kleinhaushalt

**2 Portionen:** Zutaten halbieren, jedoch 3 Orangen verwenden: 2 Orangen filetieren, Saft von der dritten Orange für den Sud verwenden.

Pro Portion 8 g Eiweiss,  
29 g Fett, 34 g Kohlenhydrate;  
436 kKalorien oder 1826 kJoule

Glutenfrei Purinarm