

Orangengratin mit Vanilleglace

Orangengratin mit Vanilleglace

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 Std.

Menu: [15.02.2012](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

Orangenfilets abgetropft 780 g

Orangenlikör (1) 60 g

Puderzucker 30 g

Eigelb 165 g

Zucker 120 g

Vollrahm 165 g

Orangenlikör (2) 30 g

Orangenraps 3 g

Vanilleschote 1.5

Salz

Vanilleglace 600 g

Vorbereitung:

- Gratinformen (1 Form pro Person) bereitstellen.
- Orangenfilets abschütten, mit Orangenlikör (1) und Puderzucker marinieren und in den Gratinformen anrichten.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.

Zubereitung:

- Eigelb, Zucker, Vollrahm, Orangenlikör (2), Orangenraps, Vanillemark und Salz auf einem Wasserbad schaumig schlagen.
- Marinierte Orangenfilets mit der Gratinmasse nappieren.
- Unter dem Salamander oder im Ofen bei starker Oberhitze goldgelb überbacken.
- Vanilleglace darauf anrichten (oder separat dazu reichen) und sofort servieren.