

Orange aus der Kälte

Orange aus der Kälte

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 15 Min

Menu: [21.03.2012](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4 Personen **Zubereitung in 15 Minuten**

4 Orangen

2 Clementinen

60g Zucker

1,5 EL Maizena

1 TL Kardamompulver

2 EL Grand Marnier

2 dl Rahm

Zubereitung

Bei den Orangen einen Deckel wegschneiden. Orangen sorgfältig mit einem spitzen Messer aushöhlen. Orange und Deckel im Tiefkühler aufbewahren. Fruchtfleisch der Clementinen sowie von drei Orangen pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Saft auffangen. Saft mit Zucker, Maize-

na, Kardamompulver und Grand Marnier unter Rühren aufkochen. Sobald die Crème bindet, in eine Schüssel giessen und abkühlen lassen. Rahm steif schlagen, unter die Crème mischen. Die Orangen mit der Crème füllen. Zum Schluss das Fruchtfleisch der vierten Orange über die gefüllten Orangen verteilen, Deckel aufsetzen und für mindestens 30 Minuten wieder in den Tiefkühler stellen.

Man kann es sich auch ganz leicht machen und auf den Kochprozess verzichten: Orangen aushöhlen, Clementinen schälen. Alles Fruchtfleisch mit den Händen mischen. Einen Schuss Grand Marnier sowie 1-2 EL Zucker darunterrühren. In die Orangen füllen, Deckel aufsetzen und ab damit in die Tiefkühltruhe.