



## Dessert

# Gebranntes Orangeneis mit Früchten

## Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

75 gr	Zucker (1)
25 gr	Zucker (2)
4 Stück	Orangen (davon deren Schnitze filetiert)
2.5 dl	Orangensaft, frisch gepresst
1.5 dl	Rahm
1 dl	Milch
4 Stück	Eier (davon das Eigelb)

**Zubereitung:**

Kasserolle, Zucker (1), Orangensaft

Zucker in der Kasserolle karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Solange köcheln lassen, bis sich der karamellierte Zucker wieder aufgelöst hat.. Einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen.

Eigelbe, Zucker (2), Rahm und Milch

In Kasserolle langsam erhitzen. Mit einer breitflächigen Holzkeule zur "Rose" abziehen. (d.h. immer wieder darauf blasen und prüfen bis sich eine "Rose" auf der Keule bildet). Aufgepasst: Die Temperatur darf nicht über 82 Grad steigen, weil sonst das Eigelb gerinnt, was nicht erwünscht ist. Sobald sich auf der Keule die "Rose" bildet, vom Herd nehmen.

Karamellierter Orangensaft

Den karamellierte Orangensaft, etwas abgekühlt, dazugeben.

Eismaschine

In der Eismaschine abdrehen.

Orangenschnitze

Die Orangen schälen. Die Orangenschnitze "filetieren", d.h. Haut entfernen. Diese so zubereiteten Orangenschnitze werden zur Dekoration auf und um das Eis verwendet.

**Tipp:**

Das Eis, kann vor dem abdrehen in der Eismaschine, mit 4 cl Grand Marnier (oder Cointreau) zusätzlich aromatisiert werden.

Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen kann das Ganze im Tiefkühler gefroren werden. Dabei immer wieder kurz herausnehmen und umrühren, bis die gewünschte Gefrierkonsistenz erreicht ist (gefroren jedoch noch leicht formbar und cremig).