

ZITRUS – CARPACCIO



Zutaten für 4 Personen:

Früchte:

2 unbehandelte Orangen
2 rosa Grapefruits
aufgefangener Saft der Früchte
Saft einer Grapefruit
2-3 Esslöffel Zucker
2 Messerspitzen Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver

Gewürz – Creme:

3 dl Milch
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Maizena
1 Messerspitze Nelkenpulver
2 Messerspitzen Zimt
1 Ei

Zubereitung:

1. Die Schale einer Orange mit dem Sparschäler dünn abschälen, in feine Streifen schneiden, blanchieren, zum Verzieren zugedeckt beiseite stellen.
2. Die Schale der Früchte mit dem Messer wegscheiden, Früchte filetieren, Saft auffangen.
3. Saft mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen, Hitze reduzieren und sirupartig einkochen lassen, über die Früchte giessen und ca. 1 Std. marinieren lassen.
4. Für die Gewürz – Creme alle Zutaten bis und mit Ei in einer Chromstahlpfanne verrühren.
5. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne vom Herd nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren, absieben und auskühlen lassen.
6. Die marinierten Früchte in einer Pfanne leicht warm werden lassen, auf die Teller anrichten und mit der Creme übergiessen. Mit den Orangenstreifen verzieren.