

Glühweincreme mit Orangensoße (4 Personen)

Creme:

200 ml Sahne
4 Blatt weiße Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Orange
½ Vanilleschote
1 Sternanis
1 Zimtstange
2 Nelken
300 ml trockener Rotwein oder
Kirschsafft
50 g Zucker
500 g Sahnequark
70 g Puderzucker

Soße:

6 Orangen
200 ml Orangensaft
80 g Zucker
4 Kardamomkapseln
1-2 TL Speisestärke

Außerdem:

1 Stiel Zitronenmelisse
2 EL geraspelte Schokolade

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Zitrone und Orange heiß waschen und abtrocknen. Mit einem Sparschäler die Schalen dünn abschneiden, anschließend von beiden Früchten den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Säfte und Schalen mit der Vanilleschote und dem Vanillemark, Sternanis, Zimt Nelken, Wein oder Kirschsafft und Zucker in einem Topf vermischen. Erhitzen und auf etwa 100 ml einkochen lassen. Währenddessen die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Sud auflösen. Lauwarm abkühlen lassen. Den Quark mit dem Puderzucker verrühren. Die Glühwein-Gelatine-Mischung zügig runterrühren. Mit einem Löffel die Sahne unterziehen. Die Masse in eine flache Schale füllen und abgedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Soße 4 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Filets aus den Trennhäuten lösen, den Saft dabei auffangen. Die restlichen Orangen auspressen. 200 ml abmessen. Den Saft mit dem Zucker und Kardamom 3 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Die Soße über die Orangenfilets gießen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Im Anschluss die Gewürze entfernen. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Aus der Creme mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf Tellern anrichten. Die Orangen dazulegen und mit Zitronenmelisse und Schokolade verziert servieren.



So schmeckt
Weihnachten –
guten
Appetit!

