

Karamellierte Orangen-Gewürz-Creme

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Flambierbrenner

2 große Orangen, 2 Zimtstangen

4 angedrückte Kardamomkapseln

2 Sternanis, ½ Chilischote

20 g Vanillepuddingpulver

100 g weiße Kuvertüre

75 g Crème fraîche

4–5 EL feiner brauner Zucker

1. Orangen halbieren, Saft auspressen. Für die Creme werden 300 ml Saft benötigt. (Sollte man aus den Orangen weniger Saft erhalten, die fehlende Menge mit gutem gekauftem Orangensaft ergänzen.)

2. Orangenhälften mit einem kleinen Löffel sauber auskratzen, dabei nach Möglichkeit die weiße Schale mit entfernen. 200 ml vom Orangensaft mit Zimt, Kardamom, Sternanis und Chili aufkochen, dann am Herdrand etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen restlichen Orangensaft (100 ml) mit dem Puddingpulver glatt rühren. Kuvertüre klein hacken.

4. Gewürze aus dem Orangen-Sud entfernen. Angerührtes Puddingpulver zum Sud geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den nun dick gewordenen Saft in eine Schüssel umfüllen. Die gehackte Kuvertüre untermischen und in der warmen Creme schmelzen. Dann die Crème fraîche untermischen.

5. Die ausgehöhlten Orangenhälften mit Creme füllen, für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Zucker gleichmäßig auf die Creme streuen und mit einem Flambierbrenner goldbraun karamellisieren.

