

Sanddorn-Joghurt-Sorbet auf marinierten Orangen-Filets

Für 2 Personen

500 ml Sahne-Joghurt	150 ml Sanddornaufstrich	50 g Zartbitterschokolade
1 Vanilleschote	100 g Puderzucker	3 Orangen, unbehandelt, kernlos
1 Zitrone, unbehandelt	100 Zucker	100 ml Orangensaft
100 ml Cointreau		

Den Sahne-Joghurt mit Sanddornaufstrich glattrühren und den Puderzucker dazugeben. Zitronenschale reiben und dazugeben. In die Eismaschine geben, nach 25 Minuten ist das Sorbet fertig. Eine Pfanne erhitzen und den Zucker karamellisieren. Einige Zesten von der Orange reißen und in die Pfanne geben. Mit dem Orangensaft ablöschen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen und mit in die Pfanne geben. Den Cointreau dazugeben, die Orange filetieren und die Orangenfilets in dem Sud ziehen lassen. Die Orangenfilets auf einem Teller anrichten und das Sorbet dazu geben. Mit einigen Schokoraspeln garnieren.

Hildegard Gerecke am 01. Juli 2010