

Armer-Ritter-Röllchen mit Orangen-Soße

Für zwei Personen

Armer Ritter Röllchen:

2 Scheiben Sandwich-Toast	100 g Himbeeren (TK)	2 EL Crème-fraîche
2 Eier	80 ml Milch	Prise Salz
4 EL Zucker	1 TL Zimt (Ceylon)	Butterschmalz

Orangen-Sauce:

2 EL Zucker	100 ml brauner Rum	200 ml Orangensaft
1 Bio-Orange	1 Limette	Prise Salz
50 g kalte Butter	12 Minzblätter	2 EL Crème-fraîche

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Mit Rum ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Orangensaft hinzufügen.

Die Orange schälen und filetieren. Zwei Scheiben der Schale zu der Sauce geben. Solange einkochen, bis die Sauce leicht eindickt. Die Hitze ausschalten, die Orangenschale entfernen und die kalte Butter in die Sauce einrühren. Mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss die Orangenfilets in die lauwarme Sauce geben und etwas ziehen lassen.

Die Rinde der Toastbrot-Scheiben abschneiden und die Scheiben mit dem Nudelholz platt ausrollen. Dünn mit Crème fraîche bestreichen. Auf eine Seite in einer Reihe die Himbeeren legen und das Toastbrot von dort beginnend fest zusammen rollen.

In einer flachen Schale Eier und Milch mit einem Esslöffel Zucker und je einer Prise Zimt und Salz verquirlen.

Die Röllchen kurz darin wenden und sofort in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum anrösten. Auf Küchenpapier entfetten und in einer Schale mit Zucker und Zimt wenden.

Die Armer Ritter Röllchen mit Orangen-Sauce auf Tellern anrichten Mit einigen Klecksen Crème fraîche und Minzblättern dekorieren und servieren.

Torsten Kluske am 04. März 2015