

Marinierte Orangen-Filets mit Marsala-Creme

Für zwei Personen

Für die Orangenfilets:

2 Orangen	1 cl Orangenlikör	1 cl Grenadinesirup
1 grüne Kardamomkapsel	1 Vanilleschote	1 halber Granatapfel
$\frac{1}{2}$ Limette		

Für die Marsala-Creme:

50 ml Sahne	125 Quark	1 TL Puderzucker
2 Eigelb	1 $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker	60 ml Marsala

Für die Garnierung:

4 EL Pistazien	1 EL Puderzucker	2 Zweige frische Minze
----------------	------------------	------------------------

Für die Orangenfilets:

Ca. 1 TL Orangenschalenabrieb fein abreiben. Beide Orangen so schälen, dass die weiße Haut komplett entfernt wird und die Filets aus den Trennhäuten lösen. Orangenfilets, -schale, -likör, mit etwas frisch gepresstem Limettensaft und Grenadinesirup verrühren. Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und in einem Mörser zerstoßen. Kardamom zur Marinade geben. Mit einem Messer das Mark aus der Vanilleschote kratzen und ebenso zu den Orangen geben. Granatapfel halbieren und die Kerne aus der Schale herauslösen, dabei die weiße Haut sorgfältig entfernen. Granatapfelkerne zur Marinade geben und alles ca.10 Minuten ziehen lassen.

Für die Marsala-Creme:

Die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, den Quark zugeben, vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Eigelbe und Puderzucker in eine Metallschüssel geben und das Ganze über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, in ein kaltes Wasserbad stellen und kalt rühren.

Wenn die Masse kalt ist, unter die Sahne/Quarkmischung heben.

Für die Garnierung:

Pistazien in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Mit etwas Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und klein hacken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen.

Marinierte Orangenfilets mit Marsala-Creme in durchsichtigen Gläsern anrichten, mit Pistazien und Minze garnieren und servieren.

Claudia Maulwurf am 15. März 2018