

Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt

Für zwei Personen

Für den Joghurt:

2 große Orangen	150 g griech. Sahnejoghurt	$\frac{1}{2}$ kleine Chilischote
1 Vanilleschote	20 g Speisestärke	2 EL Puderzucker
4 EL brauner Zucker	2 Zimtstangen	4 Kardamomkapseln, angedrückt
2 Sternanis		

Für den gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt Orangen halbieren und Saft auspressen. Orangenhälften sauber auskratzen und kühl stellen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Etwa 100 ml Orangensaft abmessen und mit Speisestärke, Vanillemark und Puderzucker glatt rühren.

200 ml Orangensaft zusammen mit Zimtstangen, Kardamom, Sternanis und Chili in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend etwa 5 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Gewürze entfernen und angerührte Orangen-Vanille unter Orangen-Gewürz-Sud rühren und aufkochen lassen. Dabei ständigiterrühren. Den angedickten Saft in eine Schüssel umfüllen und Joghurt untermischen.

Orangen-Gewürz-Joghurt rasch in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen und für 20 Minuten ins Kühlfach stellen.

Orangen-Gewürz-Joghurt gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren. Gebrannten Orangen-Gewürzjoghurt auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Reich am 30. Juni 2016