



01

Orangensoufflé

Orangensoufflé

Zutaten:

(Für 4 Portionen)

- 1 kleine Zitrone
- 4 unbehandelte Orangen
- 1 P. Vanillezucker
- 4 cl Orangenlikör
- 3 Blatt Gelatine
- 100 g Sahne
- 2 Eiweiß
- 60 g Puderzucker
- 100 g blaue Weintrauben
- 8 Physalis

Zubereitung:

Zitrone auspressen. Orangen heiß waschen und gut trocken reiben. Von den Orangen das obere Drittel abschneiden. Unten knapp abschneiden, damit eine gerade Fläche entsteht und die Orangen nicht umkippen. Saft aus dem Deckel auspressen und mit einem Zestenreißer feine Schalenstreifen für die Garnitur schneiden. Die Orangen aushöhlen, dabei das Fruchtfleisch mit einem Löffel vorsichtig herausheben, mit dem Saft aus den Deckeln pürieren und durch ein Sieb streichen. Die ausgehöhlten Schalen mit Küchenpapier austrocknen. Etwa 150 g vom Orangenmark abwiegen und mit Zitronensaft, Vanillezucker und 2 cl Likör verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einem kleinen Topf auflösen, dann unter die Orangenmasse schlagen. In den Kühlschrank stellen, bis die Masse am Schüsselrand beginnt, fest zu werden. Orangenmasse noch einmal durchrühren, Sahne schlagen und unterziehen. Die Creme in die ausgehöhlten Orangen füllen und etwa 3–4 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest ist.

Trauben und Physalis waschen, beide halbieren und mit den Orangenzenen und dem restlichen Likör 20 Minuten marinieren. Die Früchte auf 4 Dessertteller verteilen. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker nach und nach zugeben und Masse weiter schlagen, bis sie steif und glänzend ist. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Orangencreme in den Orangen spritzen, sodass diese ganz bedeckt ist. Den Eischnee unter dem vorgeheizten Backofengrill bei 250 Grad goldgelb bräunen. Achtung: Eiweiß brennt schnell an, daher ständig die Soufflés im Auge behalten. Orangensoufflés auf dem Fruchtspiegel anrichten und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kühlzeit: 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht