

## Biskuit-Omelett mit Orangen-Sahne

### Für 2 Personen

2 unbehandelte Orangen	1 unbehandelte Zitrone	2 Eier
2 Vanilleschoten	3 EL Zucker	2 EL Mehl
4 EL Schmand	2 EL Orangenlikör	150 g Sahne
2 EL Puderzucker	Puderzucker	Zitronenmelisse

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, dann die Eier aufschlagen und trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwa einen Esslöffel zusammen mit den zwei Eiweißen zu festem Schnee schlagen. Anschließend eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und die Hälfte des Marks herauskratzen. Zusammen mit einem Eigelb, dem Abrieb einer Zitronenhälfte und dem Zucker schaumig schlagen. Zuerst das Mehl, dann den Eischnee unter die Masse heben. Das Ganze auf das Backpapier streichen und im Backofen etwa sechs Minuten goldbraun backen. Anschließend die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und unter den Schmand heben. Die Orangen filetieren und mit dem Likör marinieren. Im Anschluss die Biskuits kreisrund ausstechen, zur Hälfte mit der Sahnemasse bestreichen und die Orangenfilets darauf verteilen. Dann das Ganze vorsichtig zusammenklappen und mit der restlichen Vanilleschote und mit der Zitronenmelisse garnieren. Das Biskuitomelett mit der Orangensahne auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.

Gerhard Beck am 19. Januar 2012