

Nougat-Sahne mit Walnüssen und Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für die Nougat-Sahne:

200 ml Sahne 50 g Nuss-Nugat 20 g Zartbitterschokolade

Für die Walnüsse:

100 g Walnusskerne 2 EL Zucker

Für den Orangensalat:

4 Orangen 4 cl Amaretto 1 Prise Zimtpulver

$\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker

Für die Walnüsse eine Pfanne mit dem Zucker erhitzen und karamellisieren. Die Walnusskerne klein hacken und im Karamell schwenken. Anschließend auf einen Teller mit Backpapier legen und auskühlen lassen. Für die Nougat-Sahne einen kleinen Topf mit dem Nougat bei schwacher Hitze schmelzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen und anschließend unter das Nougat heben. Einige der karamellisierten Walnüsse und für die Garnitur bei Seite legen und den Rest klein hacken. Die restlichen Walnüsse unter die Nougat-Sahne heben. Für den Orangensalat die Orangen schälen, filetieren und die Filets in eine Schüssel geben. Mit Amaretto, dem Zimtpulver und dem Vanillezucker marinieren. Die Nougat-Sahne mit karamellisierten Walnüssen in Dessertgläser füllen und mit den restlichen karamellisierten Walnüssen bestreuen. Die Schokolade mit einem Käsehobel darüber hobeln. Den Orangensalat daneben anrichten und servieren.

Karin Haugeneder am 20. Januar 2015