Orangen-Creme mit 'Sprungfedern'

Für zwei Personen

Für die Orangencreme:

1 Orange	150 g Mascarpone	2 EL Zucker
2 EL Orangenlikör		

Für die Sprungfedern:

1 Orange	50 g Mehl	50 g Speisestärke
1 Prise Salz	1 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier	150 g saure Sahne	500 ml Sonnenblumenöl

Für die Garnitur:

20 g Puderzucker	50 g Pistazien, ungesalzen

Für die Sprungfedern das Mehl, die Speisestärke, das Salz, den Zucker, den Vanillezucker, die saure Sahne vermengen. Die Eier aufschlagen und hinzugeben. Die Orange halbieren, den Saft einer Halben Orange auspressen und die Schale abreiben. Alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren.
Das Sonnenblumenöl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Die Sprungfedernform in dem Fett heiß werden lassen. Dann die Sprungfedern zweimal in die Teigmasse tauchen. Der obere Rand sollte jedoch frei bleiben, da sich die Sprungfedern sonst nicht lösen. Die Sprungfedernform in das Öl tauchen, bis sie sich von selbst lösen.
Für die Orangencreme die Orange halbieren. Eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte filetieren. Den Mascarpone mit dem Saft der Orange, dem Zucker und dem Likör verrühren. Die Orangenfilets unterheben und alles auf einen Teller anrichten.
Die Orangencreme mit Sprungfedern auf Tellern anrichten, mit Pistazien und Puderzucker garnieren und servieren.

Christian Körtke am 13. Mai 2015