

Kumquat-Ragout mit Walnuss-Krokant und Mascarpone

Für zwei Personen

Für das Kumquat-Ragout:

150 g Kumquats	2 Orangen	80 g brauner Zucker
50 ml Bitterorangenlikör	1 Vanilleschote	1 Sternanis

Für das Walnusskrokant:

150 g Walnusskerne	2 EL brauner Zucker	1 EL Butter
1 Prise Zimtpulver	feines Salz	

Für die Mascarponecreme:

250 g Mascarpone	40 ml Süßwein	2 Eier
1 Vanilleschote	3 EL Zucker	

Für das Kumquat-Ragout:

Die Kumquats in feine Scheiben schneiden und Kerne entfernen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und dieses beiseitelegen.

In der Pfanne Zucker erhitzen und karamellisieren lassen. Die Kumquats hinzufügen und mit Bitterorangenlikör ablöschen. Die Orangen halbieren, auspressen und den Saft mit einer halbierten Vanilleschote und Sternanis etwa 5 Minuten aufkochen lassen.

Für das Walnusskrokant:

Die Walnusskerne fein hacken.

Butter in der Pfanne aufschäumen, Zucker hellbraun karamellisieren, Zimt und eine Prise Salz hinzufügen. Die Walnusskerne mit dem Karamell verrühren und zum Abkühlen auf Backpapier geben. Sobald die Masse getrocknet ist, die Karamellplatte klein hacken.

Für die Mascarponecreme:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Mascarpone mit Eigelb, Zucker und Süßwein schaumig schlagen.

Vanillemark zur Mascarpone-Creme geben und den Eischnee unterheben. Das Kumquat-Ragout mit Mascarpone und Walnuss-Krokant im Glas anrichten und servieren.

Sibylle Blötscher am 18. Januar 2018