

Orangen-Mascarpone-Creme mit Physalis

Für zwei Personen

Für die Mascarponecreme:

200 g Mascarpone 20 g Zucker 1 Schuss Orangenlikör
2 unbehandelte Orangen

Für die Physalis:

100 g Physalis 50 g Zucker 1 Zimtstange
2 Nelken 2 unbehandelte Orangen 40 g Butter
40 ml Wasser

Deko:

essbare Blüten 1 unbehandelte Orange

Für die Mascarponecreme:

Schale einer Orange abreiben, anschließend beide Orangen halbieren und auspressen. Mascarpone, 50 ml Orangensaft, Zucker und Orangenabrieb miteinander in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mit Orangenlikör abschmecken und bis zum Anrichten kühl stellen.

Für die Physalis:

Zucker in einer Pfanne auf höchster Stufe karamellisieren lassen, bis dieser goldbraun ist. Physalis halbieren und in das Karamell geben.

Orangen halbieren und auspressen. In einem Behälter 60 ml Orangensaft mit ca. 40 ml Wasser, Nelken und Zimtstange mischen und in die Pfanne zu den Physalis geben.

Nun alles reduzieren lassen und etwas Butter dazu geben, sodass die Sauce schön dickflüssig wird. Bis zum Anrichten auf niedrigster Stufe weiterkochen lassen.

Deko:

Schale der Orange abreiben.

Orangen-Mascarponecreme mit den Physalis auf Tellern anrichten und mit etwas Orangenzesten und Blüten garniert servieren.

Vanessa Sudler am 28. März 2019