

Orangen-Eis mit Orangen-Soße

Für zwei Personen:

Für das Orangeneis:

2 Orangen 250 g Mascarpone 50 ml Orangensaft
4 EL Puderzucker 1 Tonkabohne

Für die Orangensauce:

1 Orange 2 cl Orangenlikör 3 EL Puderzucker

Für das Orangeneis:

Die Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Anschließend Orangen halbieren und Saft auspressen. 25 ml des frisch gepressten Orangensaftes und 50 ml Orangensaft, Orangenabrieb, Mascarpone und Puderzucker vermischen und in die Eismaschine geben.

Tonkabohne reiben und untermischen. Eismasse gefrieren lassen.

Für die Orangensauce:

Orange schälen und leeren. Orange leeren mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangelikör ablöschen. Danach zu einer feinen Sauce mixen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.

Andreas Ebel am 11. Juni 2020