

fen.

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für das Orangen-Gel:

Orangen halbieren und auspressen, sodass 200 ml Saft entstehen.

Orangensaft mit Zesten einer Orange sowie Zucker verrühren und einmal kurz aufkochen. Herd ausschalten und das Agar Agar einrühren.

Abkühlen und fest werden lassen. Dann mit dem Stabmixer zu einem feinen Gel mixen. Sollte die Konsistenz zu fest geworden sein und nicht zum Gel werden, einfach einen Esslöffel warmes Wasser zugeben, bis die Konsistenz schön cremig wird. Danach in einen Spritzbeutel geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Pfeffer und Petersilie garnieren.

Marie-Louise Hüneke am 26. April 2023