

# Orangen-Grütze mit Kokos-Vanille-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die kandierte Orange:**

1 unbehandelte Orange                      80 g Zucker

**Für das Fruchtgelee:**

$\frac{1}{2}$  kleine Ananas                              2 EL Zucker                      2 Orangen  
1,5 Blatt Gelatine                            10 Safranfäden                    2 cl Orangenlikör

**Für die Kokos-Vanillesauce:**

100 g Sahne                                    120 ml Kokosmilch    60 ml Vanilleeis

Für die kandierte Orange:

Die Orange heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn, ohne die weiße Haut abschälen, evtl. mit einem Sparschäler. Schale in feine Streifen schneiden. Schale in kochendem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Schalen mit Zucker und 3-4 EL Wasser einkochen und leicht kandieren lassen. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Für das Fruchtgelee:

Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Ananas und Zucker in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Den dabei entstandenen Sud abnehmen und die Ananas kalt stellen. Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Mit dem übrigen Orangensaft mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ananassud, Orangensaft und Safranfäden mit Orangenlikör etwa 3 Minuten köcheln lassen. Eingeweichte Gelatine und die kandierte Orangenzesten unterrühren und kalt stellen. Kurz vor dem Gelieren die Ananasstückchen und Orangenfilet zugeben. Alles etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Kokos-Vanillesauce:

Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und Kokosmilch cremig rühren und die Schlagsahne unterziehen. Fruchtgelee und kandierte Orangenzesten in einer Schale anrichten. Vanille-Kokossauce darüber träufeln.

Jörg Sackmann am 16. April 2013