

Orangen-Soufflé, Zitrusfrucht-Salat und Joghurt-Eis

Für 4 Personen

Für das Orangensoufflé:

250 ml Orangensaft	25 g Kartoffelstärke	20 ml Orangenlikör
240 g Eiweiß	100 g Zucker	Butter
1 Orange		

Für den Zitrusfrucht-Salat:

1 Orange	1 Pink Grapefruit	1 Zitrone
Puderzucker	5 Blätter Basilikum	2 EL Kirschlikör

Für das Joghurt-Eis:

500 g griechischer Joghurt	100 g Puderzucker	115 g Quark
50 g Sahne	80 g Milch	

Für das Orangensoufflé:

Für das Orangensoufflé den Orangensaft mit Stärke und Orangenlikör und den Zesten einer Orange zu einer dicken Creme einkochen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Die Soufflé- Formen leicht ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Jetzt nach und nach den Eischnee unter die lauwarmer Orangencreme heben. Diese Masse in die Soufflé-Formen füllen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

Für den Zitrusfrucht-Salat:

Für den Zitrusfrucht-Salat alle Früchte fein filetieren und mit etwas Kirschlikör, Puderzucker und fein geschnittenem Basilikum marinieren.

Für das Joghurt-Eis:

Für das Eis alle Zutaten miteinander verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig frieren lassen.. Den Zitrusfrucht-Salat in Dessertschalen geben und eine Nocke Eis daraufsetzen. Das Orangensoufflé separat servieren.

Alexander Kumptner am 03. März 2018