

# Makowki-Mohn-Auflauf, Wodka und Zwerg-Orangen-Kompott

## Für 4 Personen

1 Orange, unbehandelt	5 EL Zucker	2 EL Honig
1 l Milch	250 g Mohn, gemahlen	2 Bittermandel
50 g Aprikosen, getrocknet	100 g Rosinen	150 ml Apfelsaft, naturtrüb
100 g Sahne, geschlagen	100 g Haselnüsse	100 g Walnüsse
3 – 4 Milchbrötchen	2 cl Wodka	4 EL Sahne, sauer
200 g Zwergorangen	1 Sternanis	500 ml Zuckersirup
2 EL Rohrzucker	50 ml Orangensaft	1 Vanilleschote
1 EL Orangenmarmelade, herb		

Die Schale der Orange abreiben. Drei Esslöffel Zucker und Honig in einem Topf schmelzen lassen und mit der Milch aufkochen. Gemahlene Mohn, geriebene Bittermandel sowie Orangenabrieb zufügen. Nochmals aufkochen und pürieren. Die Aprikosen klein würfeln und mit den Rosinen in etwas Apfelsaft einweichen. In die Mohnmasse geben. Die geschlagene Sahne unterheben. In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Walnüsse mit einem Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren, anschließend grob zerkleinern und ebenfalls unter die Masse mengen. Die Zwergorangen waschen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kochendem Zuckersirup kurz blanchieren. Den Rohrzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und die Kumquats mit Sternanis und der Vanilleschote darin weich garen. Eventuell noch etwas Orangensaft angießen und schlussendlich die Orangenmarmelade unterrühren. Das Weißbrot in fingerdicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter und einem Esslöffel Zucker anrösten. Mit Apfelsaft und Wodka beträufeln. Die noch warme Mohnmilch, Kompott und Brot abwechselnd in Gläser schichten. Kaltstellen und ruhen lassen. Mit einem Klecks saurer Sahne servieren.

Kolja Kleeberg am 01. April 2011