Joghurt-Sorbet mit Blutorangen und Macadamia-Nüssen

Für 4 Personen

Sorbet:

300 g Joghurt	1 Zitrone	60 g Puderzucker
0,5 Schote Vanille de Tahiti	60 ml Crème-Double	

Blutorangen:

4 Blutorangen, unbehandelt	0,5 TL Weizenstärke	1 Stange Zimt
Zucker, braun		

Macadamianüsse:

50 g Macadamianüsse, salzlos	2 TL Zucker, braun	4 cl Amaretto

Anrichten:

1 Prise Zimtpulver

Sorbet:
Den Joghurt mit dem Abrieb und Saft der Zitrone, Puderzucker, Mark der Vanilleschote und Crème Double glatt rühren und circa 25 Minuten in der Eismaschine zu einem Eis frieren. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Blutorangen:
Von den Blutorangen etwas Schale abreiben. Dann die Orangen mit Hilfe eines Messers schälen, die Filets herausschneiden und in eine Auflaufform geben. Aus den restlichen Orangen den Saft herauspressen und zusammen mit dem Blutorangenabrieb und etwas braunem Zucker einköcheln. Zum Schluss mit etwas angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden. Die Orangenfilets in der Auflaufform ebenfalls mit etwas braunem Zucker bestreuen. Die Zimtstangen hinzugeben und im vorgeheizten Backofen circa zwölf bis 16 Minuten schmoren. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
Macadamianüsse:
Die Macadamianüsse in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten braun rösten. Den braunen Zucker mit Amaretto und etwas Wasser in einen Topf geben und solange einkochen lassen, bis eine dickliche, sirupartige Konsistenz entsteht. Nun die gerösteten Macadamianüsse hinzugeben und weiter den Zucker einkochen lassen, sodass er an den Macadamianüssen karamellisiert. Dann sofort aus dem Topf nehmen, auf einen Teller stürzen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig verteilen.
Anrichten:
Zum Anrichten die noch lauwarmen Orangenfilets mit ganz wenig Zimtpulver bestreuen. Dekorativ auf einem Teller anrichten. Vom Joghurteis eine Nocke abstechen, darauf geben und mit den karamellisierten Macadamianüssen garnieren.

Alexander Herrmann am 03. Februar 2012