

Mandarinen-Creme im Knusper-Teig

Für 4 Personen

16 große Mandarinen (mit Blatt)	800 ml Orangensaft	Zucker
4 Blatt Gelatine	8 g Agar Agar	400 g Crème Fraîche
2 Blätter Frühlingsteig	2 EL Mandelblättchen	

Etwa 12 Mandarinen schälen und grob zerschneiden. Mandarinen mit Orangensaft und 1 EL Zucker ca. 6 Minuten weich kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Agar-Agar nach Anleitung vorbereiten. Mandarinenmasse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mandarinenmasse erneut erhitzen. Ausgedrückte Gelatine und Agar-Agar unterrühren. Abkühlen lassen. 1 Mandarine abspülen, trockenreiben, und die Schale dünn abreiben. Abgekühlte aber noch nicht feste Crème mit 400 g Crème-fraîche verrühren. Mit Mandarinenabrieb und Zucker abschmecken. Mandarinencreme in 8 halbrunde Formen (z. B. Tassen, ca. 150 ml Inhalt) geben. Die Hälfte der einfrieren (Crème am besten 1 Tag vorher zubereiten). Die andere Hälfte kalt stellen und fest werden lassen. Die übrigen Mandarinen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Mandarinenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Den Saft dabei auffangen. Saft und 1 EL Zucker aufkochen, vom Herd ziehen und die Filets darin marinieren. Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils 4 ca. 25x 25 cm große Frühlingsteigblätter mit Mandeln bestreuen. Das Mandarineneis darauf stürzen. Die Teigblätter darüber zusammenschlagen. Die Päckchen im Backofen ca. 3 Minuten goldbraun backen. Mandarinencreme aus den Formen stürzen. Gebackene Mandarineneis, Crème und Filets anrichten. Mit Mandarinenblättchen oder Minze anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013