

Orangen-Gratin an Vanilleeis

- 4 Orangen** über einer Schüssel filetieren und dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets auf geeignete, feuerfeste Teller legen. Den aufgefangenen Saft abmessen und evtl. auf die Menge von ½ dl ergänzen.
- ½ dl Rahm** in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steif schlagen und bis zum Gebrauch kalt stellen.
- 2 EL Zucker** in einer Sauteuse bei mässiger Hitze goldbraun karamellisieren, mit
- ½ dl Orangensaft** (ergibt sich beim Filetieren der Orangen) ablöschen und so lange kochen lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
- ½ dl Rahm** zufügen und zu einer sämigen Sauce einrühren. Mit
- 1 EL Grand-Marnier (Orangenlikör)** aromatisieren und erkalten lassen.
Grillschlange im Backofen anstellen.
- 1 EL kandierte Orangenjulienne (Zesten)** über die Orangenfilets verteilen. Den geschlagenen Rahm sorgfältig unter die ausgekühlte Orangensauce heben, über die Orangenfilets verteilen und unter dem heißen Grill goldgelb gratinieren.
- Dazu Vanilleeis reichen:

Vanilleeis

- 250 ml Milch** erwärmen
- 1 Vanilleschote** austreifen und in die Milch geben, erkalten lassen.
- 300 ml Sahne** leicht anschlagen
- 1 Prise Salz und 3 Eigelb** in erkaltete Vanillemilch geben. Sahne untermischen
- Zucker nach Belieben** hinzufügen. Das Ganze in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.