

Orangensalat mit Datteln

Orangensalat mit Datteln

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 60 Min.

Menu: [12.02.2020](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Quelle:

Zutaten für 4 Personen:

Orangen-Filet-Schnitze/Datteln:

4 Orangen

8 Datteln

Schokoladengarnitur

Mandelstifte

Sauce:

250 g Zucker

50 g Wasser

240 g Orangensaft

25 g Bienenhonig

Zubereitung

1. Orangen mit scharfem Messer filetieren (pro Person ca. 8 Filets)
2. Datteln in feine Streifen schneiden (pro Person 2 Datteln)
3. Zucker mit dem Wasser mischen und goldgelb karamellisieren.
4. Mit dem Orangensaft ablöschen und aufkochen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Bienenhonig begeben und auflösen.
5. Sauce durch ein Sieb passieren.
6. Orangenfilets und in Streifen geschnittene Datteln der warmen Sauce begeben.
7. Kalt stellen
8. Mandelstifte rösten
9. Kurz vor dem Servieren auf Gläser verteilen und mit Mandelstiften garnieren.