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 beigeben und auflösen.
- 5. Sauce durch ein Sieb passieren.
- 6. Orangenfilets und in Streifen geschnittene Datteln der warmen Sauce beigeben.
- 7. Kalt stellen
- 8. Mandelstifte rösten
- 9. Kurz vor dem Servieren auf Gläser verteilen und mit Mandelstiften garnieren.

1/1