

Wintergratin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 150 Minuten

Menu: [19.01.2022](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten

3 Blutorangen
2-3 Mandarinen
1 Grapefruit
1 dl Orangensaft
2 Esslöffel Cointreau
1-2 Esslöffel Zucker
2 Eiweiss
1 Prise Salz
3 Esslöffel Zucker
1 Messerspitze Safran
Abgeriebene Orangenschale
1 Esslöffel Marinierflüssigkeit

Zubereitung

3 Blutorangen, 2-3 Mandarinen und 1 Grapefruit in Schnitze teilen, darauf achten, dass die weissen Häutchen gründlich entfernt werden, in eine Gratinform geben.

1 dl Orangensaft, 2 EL Cointreau und 1-2 EL Zucker über die Früchte verteilen, ca. 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

2 Eiweiss und eine Prise Salz zusammen steif schlagen.

3 Esslöffel Zucker beigeben, kurz weiterschlagen.

1 Messerspitze Safran, wenig abgeriebene Orangenschale und ein Esslöffel Marinierflüssigkeit alles zum Eisschnee geben, nochmals kurz weiterschlagen, dann die Masse sofort über die Früchte verteilen und gratinieren.

Gratinieren: ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Die Früchte sollten dabei warm und die Oberfläche hellbraun werden, sofort servieren.

Vorbereiten: Die marinierten Früchte können ½ Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Eiweissmasse erst ganz kurz vor dem Servieren zubereiten.

Creation Markus Gautschi / Betty Bossi 1989