

Orangencreme

Orangencreme

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ?? Minuten

Menu: [4.02.2026](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

(nach Meta Hildebrand)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Orangenkompott:

5 Orangen
75 g Zucker
1 EL Zitronensaft (1)
1 EL Butter
2 EL Zitronensaft (2)
0.5 Vanilleschoten

Creme:

Sud eingekocht, vom Kompott
200 g Doppelrahmfrischkäse Philadelphia
1.5 dl Halbrahm
25 g Mandelblättchen nach Belieben geröstet

1. Schritt

Für das Kompott 4 Orangen wie einen Apfel mitsamt weisser Haut schälen, dann die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden.
Den Saft des verbliebenen Orangenfleisches auspressen. Die fünfte Orange ebenfalls auspressen und beifügen.

2. Schritt

In einer weiten Pfanne den Zucker mit dem Zitronensaft (1) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen, dann den Orangen- und Zitronensaft (2) beifügen.
Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und beifügen. Den Sud so lange kochen lassen, bis sich der Caramel vollständig aufgelöst hat.
Dann die Orangenfilets hineingeben und nur gerade 1 Minute ziehen lassen.
Mit einer Schaumkelle sorgfältig herausheben, sehr gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

3. Schritt

Den Sud noch so lange einkochen lassen, bis er leicht sirupartig ist. Abkühlen lassen.

4. Schritt

Den Orangensud mit dem Frischkäse gut verrühren.

5. Schritt

Den Halbrahm steif schlagen und unterziehen.

6. Schritt

Orangencreme

Die Orangencreme abwechselnd mit den Orangenfilets in Dessertgläser oder -schalen füllen. Mit Mandelblättchen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.