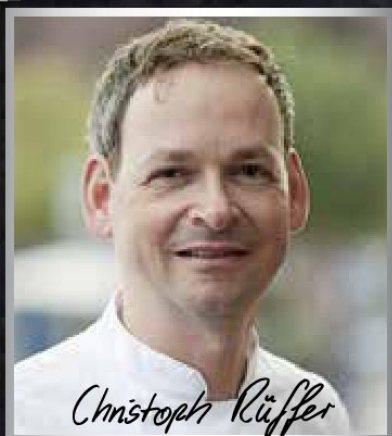


★ TOUR DE MENUE ★



Christoph Ruffer

WIR HOLEN DIE 2 STERNEKÜCHE FÜR SIE NACH HAUSE.
KOCHEN SIE MIT CHRISTOPH RUFFER, KÜCHENCHEF
RESTAURANT HAERLIN, HOTEL VIERJAHRESZEITEN, HAMBURG.

Das renommierte Restaurant Haerlin, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten und 4 ½ Fs des Magazins „DER FEINSCHMECKER“ wurde vom gleichnamigen kulinarischen Magazin DER FEINSCHMECKER des Jahreszeitenverlags zum „Restaurant des Jahres 2014“ ausgezeichnet!

ORANGEN-WEINCREME MIT MANGOSALAT

Für die Orangen-Weincreme den Orangensaft und Weißwein zusammen mit Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Die Eigelbe in einem Aufschlagkessel geben und verrühren. Die aufgekochte Flüssigkeit unter stetigem Rühren zuerst langsam, dann schneller zu den Eigelben geben. Den Aufschlagkessel auf ein kochendes Wasserbad setzen und die Orangen-Weincreme bei ständigem Rühren nun solange erhitzen bis sie cremig und leicht gebunden ist. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken und in die warme Creme einrühren. Jetzt die Orangen-Weincreme auf ein kaltes Wasserbad setzen und kalt rühren. Separat die Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben. Die Orangen-Weincreme in Dessertgläser abfüllen und für 3 Stunden kalt stellen. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die Orange ebenfalls schälen und die einzelnen Orangenfilets herausschneiden. Die Pistazienkerne grob hacken und zusammen mit den Orangenfilets und den Mangowürfeln verrühren. Den Mangosalat auf die kalte Orangen-Weincreme anrichten und mit Minzspitzen dekorieren.

Zutaten***

125 ml Orangensaft
125 ml Weißwein
100 g Zucker
3 Eigelb
25 Blatt Gelatine
125 ml Sahne
1 Mango
1 Orange
20 g Pistazienkerne
Minzspitzen

TOUR DE
MENUE
★
Mehr auf
www.AEZ.de



Für 2 Personen

Nährwerte

Brennwert
ca. 672 kcal

Fett
ca. 21 g

Gesättigtes Fett
ca. 7,9 g

Kohlenhydrate
ca. 89 g

davon Zucker
ca. 88 g

Eiweiß
ca. 16 g

Salz
ca. 0,1 g

Zubereitungszeit: 45 min + 3 h Kühlzeit

Schwierigkeitsgrad: ● ● ● ○