

Einfache Küche für den Mann

Rezeptidee: Betty Bossy
Probiert und notiert: Hansjörg Brunner



Caramelisierte Mandarinen

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten

4	Mandarinen
1 EL	Butter
2 EL	Rohrzucker
2 dl	Orangensaft
2 EL	Grand Marnier
400 ml	Sorbetto al Mandarino

zu tun

schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung

- Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen.
- Mandarinenscheiben beidseitig je ca. 3 Min. anbraten und (z.B. in Gläser anrichten).
- Rohrzucker in der gleichen Pfanne unter Hin- und Herbewegen langsam caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen, aufkochen bis sich das Caramel aufgelöst hat.
- Grand Marnier beigeben und um die Hälfte einköcheln.
- Je 1 Kugel Mandarinsorbet auf die Mandarinen geben, Mit dem Caramelsaft beträuffeln