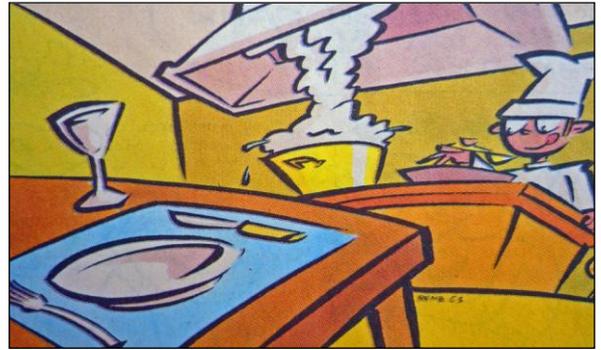


Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



Orangen-Softeis mit Pistaziensplitter

für 4 Personen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Zutaten

2	Orangen
4 EL	Zucker
1 EL	Butter
½ TL	Kardamonpulver
400 ml 3/4 dl	Vanilleglace Halbrahm

zu tun

Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden

Fruchtfleisch mit Scharfem Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, den dabei entstehenden Saft auffangen (ca. 4 Esslöffel)

Zucker und aufgefangenen Saft ohne Rühren in einer Pfanne aufkochen. Dann Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren / bewegen köcheln, bis ein goldbrauner Caramel entsteht

Butter darunter rühren und auskühlen

Orangenfilets mit Kardamon zum Caramel in die Pfanne geben.

zusammen mit dem Halbrahm in einem hohen in Gefäß mit dem Stabmixer pürieren und in vorgekühlte Gläser anrichten.

Orangen und Caramel darüber geben
mit Pistaziensplitter verzieren

sofort servieren