



Joghurtsorbet mit geschmorten Blutorange

8-10 Portionen

600 g griechischer Joghurt
2 Zitronen
120 g Puderzucker
1 Vanilleschote
120 g Crème Double
8 Blutorange
1 TL Speisestärke
2 Zimtstangen
5 EL brauner Zucker
100 g Macadamianüsse ungesalzen
8 cl Amaretto
2-3 cl Grand Marnier Cordon rouge [anderer Orangenlikör]
gem. Zimtblüte

Schale von den Zitronen abreiben, Zitronen auspressen
Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen
von 4 Blutorange die Schale abreiben
Blutorange filetieren, Saft auffangen und auch die Reste gut ausdrücken
Zimtstangen 1 oder 2 mal durchbrechen

Joghurt, Zitronenabrieb, Vanillemark, Puderzucker und Crème Double glatt verrühren. Zitronensaft nach und nach zugeben und immer wieder probieren, bis der Säuregrad passt. In die Eismaschine geben. Das fertige Sorbet in einen passenden Behälter füllen und einfrieren.

Den Backofen auf 160° vorheizen. In einer Auflaufform die Macadamianüsse hineinstellen und 10 Min. rösten. Nüsse herausnehmen und auf Umluft umschalten. Orangenfilets in eine Auflaufform geben, mit 2 EL braunem Zucker bestreuen, Zimtstangen zugeben und ca. 15 Min. in den Backofen geben. Dann die Zimtstangen entfernen.

2 EL braunen Zucker, den Amaretto und etwas Wasser erhitzen und einkochen, bis die Konsistenz sirupartig ist. Nüsse zugeben und unter Rühren fertig karamellisieren. Nüsse auf ein Stück Backpapier geben etwas abkühlen lassen und soweit sie aneinander kleben, voneinander trennen.

Orangensaft, Orangenabrieb mit 1 EL braunem Zucker auf etwa die Hälfte einkochen, Grand Marnier zugeben und mit der in wenig Wasser verrührten Speisestärke andicken.

Zum Servieren einen kleinen Spiegel vom Orangensirup auf die Teller geben. Orangenfilets dazu und mit etwas Zimtblüte bestreuen. Eine Nocke Joghurtsorbet daneben setzen und alles mit ein paar Macadamianüssen garnieren.