



Zutaten

- 4 Orangen
- 130 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- 125 ml Orangensaft
- 2 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 2 cl Grenadine
- 2 cl Grand Manier
- etwas angerührte Speisestärke

Dessert

Gewürz-Orangen mit weißer Kaffee-Eiscreme

Entdecken Sie das köstliche Rezept für Gewürz-Orangen mit weißer Kaffee-Eiscreme. Probieren Sie es aus und genießen Sie mit Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
2. Die Schalen der Orangen entfernen anschließend die Filets aus der Orange schneiden. Zucker goldbraun karamellisieren lassen, mit Weißwein und Orangensaft ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen. Die Gewürze dazugeben und die Orangenfilets mehrere Stunden darin einlegen.
3. Schale einer Orange und Zitrone
4. Danach die Orangen aus der Marinade nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Marinade auffangen. Die Orangen- und Zitronenschale zur Marinade geben und einmal aufkochen, passieren und mit Stärke binden. Mit Grand Manier und Grenadine abschmecken.