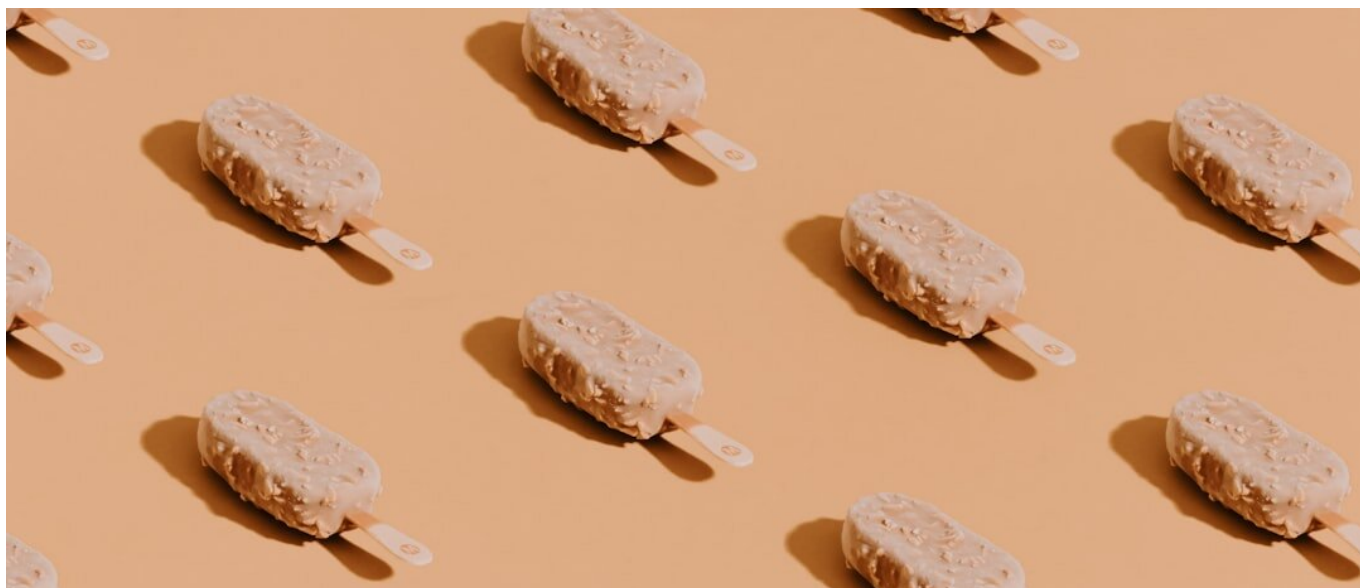




Zutaten

- 500 ml Sahne
- 20 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 150 g Bitterschokolade, grob gehackt
- 50 g Nougat
- 2 Eigelbe
- 4 Orangen
- 50 g Zucker
- 2 EL Grand Marnier (Orangetlikör)
- 300 ml Orangensaft
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und 1 Zimtstange.
- Etwas Mondamin, kalt angerührt, zum Abbinden.

Dessert

Pralineneis auf Orangenragout

Entdecken Sie unser köstliches Pralineneis auf frischem Orangenragout. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Spritzer Rum und Cognac
2. Sahne mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. 1/3 der kochenden Sahne unter die Eigelbe rühren. Eiermasse in den Topf zurückgeben und unter Rühren auf ca. 80 °C erhitzen (nicht kochen!). Eismasse zu Schokolade und Nougat geben und glattrühren. Mit Rum und Cognac abschmecken. Wenn die Masse ausgekühlt ist, in eine Eismaschine geben und zu cremigem Eis frieren.
3. Die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Den entstehenden Saft auffangen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen und mit dem Grand Marnier ablöschen. Mit Orangensaft auffüllen, die Gewürze hinzugeben. Alles auf die Hälfte einkochen lassen, mit dem Mondamin leicht abbinden. Passieren und nun die Orangenfilets hinzugeben.