

Orangensalat

Barbara Lukesch, Zollikon: «Frisch, fruchtig, fabelhaft – dieses Dessert rundet jedes Menu auf elegante Art ab. Es ist leicht, aber sehr geschmackvoll und überrascht selbst Orangenfans.»

Zutaten (für 4 bis 6 Pers.)	Zubereitung
2 Orangen ausgepresst 2 dl Weisswein 2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure 75 bis 100 g Zucker 2 EL Zitronensaft ½ dl Grand Marnier oder ein anderer Orangenlikör 8 Blut- oder Blondorangen Mandelblättchen Vanilleglacé Evtl. etwas geschlagener Rahm	<ol style="list-style-type: none">1. Den Orangensaft, den Wein, das Mineralwasser und den Zucker zusammen rund 10 Min auf mittlerem Feuer kochen lassen2. Den Zitronensaft und den Orangenlikör begeben und nochmals 5 Min einkochen lassen. Etwas auskühlen lassen.3. Die Orangen schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Fruchtsud bedecken. Ein paar Stunden ziehen lassen.4. Die Mandelblättchen in einer leeren Pfanne leicht anrösten.5. Den Orangensalat mit einer schönen Portion Sud, einer Kugel Vanilleglacé und – je nach Lust und Laune – einem Klacks Rahm, verziert mit einigen Mandelblättchen, servieren.