

INFORAMA MONATS-REZEPT

DEZEMBER 2018



ORANGEN-TIRAMISU

Für 8 Personen

1 Päckli	Löffelbiscuit	in einer Schüssel oder flachen Platte auslegen
2	Orangen, Saft	auspressen
2 EL	Grand Marnier oder Cointreau	mischen und die Biscuit damit beträufeln
60 g	Zucker	alles vermischen bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht zu kräftig rühren, da sonst der Mascarpone flüssig wird.
1 KL	Vanillezucker	
250 g	Mascarpone	
180 g	Orangenjoghurt	
1-2	Orangen	in kleine Stücke schneiden
1½ -2 dl	Rahm	steif schlagen, sorgfältig zur Mascarpone-masse mischen, auf die Löffelbiscuit streichen und kühlstellen.

Anstelle des gekauften Orangenjoghurts kann auch ein selbstgemachtes Naturjoghurt verwendet werden. Ev. die Zuckerzugabe leicht erhöhen.

EIN KLEINES ZITRUSFRÜCHTE-ABC

Die Schalenfrüchte stammen ursprünglich aus Südostasien. Erst im Mittelalter wurde das farbenfrohe, Vitamin-C-reiche Obst im Mittelmeerraum heimisch. Zitrusfrüchte – besonders Orangen - sind die meistangebauten Früchte der Welt. Die Hauptproduzenten sind Brasilien, China und Spanien.

Die wichtigsten Zitrusfrüchte auf einen Blick:

Bergamotte – eine Kreuzung, die aus süsser Limette und Bitterorange oder aus Zitronat-Zitrone und Bitterorange entstanden sein könnten. Beschrieben wurde die Pflanze erstmals in der Mitte des 17. Jahrhunderts.

Clementine – stammt aus der Mittelmeerregion, enthält keine Kerne, ist süsslich im Geschmack, dünne Schale, die sich eng ans Fruchtfleisch schmiegt – dadurch ist eine lange Haltbarkeit gegeben.

Grapefruit - selten auch Adamsapfel oder Paradiesapfel genannt, ist die Frucht des Grapefruitbaumes, einer Zitruspflanze, die ein subtropischer Baum aus der Familie der Rautengewächse ist. Sie ist eine Kreuzung, die aus der Orange und Pampelmuse entstanden ist.

Kaffir-Limette oder Mauritius-Papeda - eine kleine exotische Limette, die vor allem in der thailändischen Küche verwendet wird.

Kumquat - sieht aus wie eine Mini-Orange und hat die Form einer länglichen Cocktail-Tomate.

Limette, grün – im Vergleich zur Zitrone kleiner und geschmacksintensiver.

Mandarine – stammt aus China, ist immer aus neun Schnitzen geformt, enthält Kerne und ist kräftig im Geschmack, eher dicke Schale, die leicht zu entfernen ist, da sich Luft zwischen dem Fruchtfleisch und der Schale befindet. Dadurch ist eine geringere Haltbarkeit gegeben.

Orange - manche Orangenarten sind selbst im reifen Zustand grün.

Zitrone, gelb – gibt Speisen- und Backwerk die notwendige Säure.