Gratinierter Orangensalat mit Streusel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Orangensalat

4 Orangen

2 Feigen, getrocknet

3 Datteln, Medjool

Orangenschale abschneiden. Orangen und Feigen in dünne Scheiben schneiden. Datteln in Streifen schneiden.

Orangen, Feigen und Datteln abwechslungsweise ziegelartig in die eingefettete Porzellanform schichten.

2 EL Orangensirup

2 EL Grand Manier

1 TL Vanillepaste

Orangensirup, Grand Marnier und Vanillepaste gut mischen, über den Orangensalat träufeln

Streusel

30 g Mandelmakrönli

25 g Butter, kalt

2 EL Mehl

2 EL Zucker

Mandelmakrönli zerbröseln. Butter in kleine Würfel schneiden.

Mandelmakrönli bis und mit Zucker in eine Schüssel geben, zwischen den Händen zerreiben. Die krümelige Masse über den Orangensalat streuen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Garen.

Heissluft feucht 230 °C während 15 Min.

500 ml Glace, z. B. Nougat

wenig Pistazien, gehackt

Den noch warmen Orangensalat auf Teller verteilen, Pistazien darüberstreuen. Eine Kugel Glace dazu servieren.

Zubehör

Porzellanform, ½ GN

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021