



# Hier und heute

## **Gewürzoranzen mit Espresso-Mascarpone und Amarettini**

Die süß-säuerlichen Gewürzoranzen in diesem festlichen Dessert von Julia Floß harmonieren perfekt mit dem bitteren Espresso und dem Mandelaroma der Amarettini.

### **Das Rezept**

von Julia Floß für vier Portionen

#### **Zutaten für die Mascarponecreme**

- 350 g Mascarpone
- 3 EL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 doppelter Espresso frisch aufgebrüht und abgekühlt
- optional: 2 EL Amaretto
- 150 ml Sahne

#### **Zutaten für die Gewürzoranzen**

- 5 Orangen
- 1-2 EL Honig (z.B. Waldhonig)
- 1 Kardamomkapsel
- 1 Stück langer Pfeffer
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Vanilleschote
- 1-2 TL Speisestärke
- 150 g Amarettini

### **Zubereitung**

Mit dem Handrührgerät Mascarpone, Puderzucker, eine Prise Salz, den abgekühlten Espresso und optional den Amaretto in einer Schüssel glatrühren. Die Sahne steifschlagen und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Creme für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Orangen mit einem scharfen Messer filetieren. Hierfür die Schale oben und unten bis zum Fruchtfleisch abschneiden, so dass die Orangen stabil auf einem Brett stehen bleiben. Mit einem Messer rundherum schälen, inklusive der weißen Haut. Nun über einer Schüssel nach und nach die Filets herausschneiden und den Rest der Frucht kräftig auspressen. Saft auffangen

Den Honig in einem breiten Topf erhitzen und mit dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Die Gewürze in den Sud geben und vier Minuten sanft köcheln lassen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und in den köchelnden Gewürzsud rühren. Orangenfilets dazugeben, vorsichtig umrühren und bei Raumtemperatur mindestens eine Stunde oder länger ziehen lassen.

Die einzelnen Komponenten in einem Glas oder einem Schälchen schichten und servieren.