

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 17. November 2022** ▪
„Dreierlei“ mit Björn Freitag



Juliane Schmitz

Dreierlei von der Orange: Crêpe mit Orangeneis, Orangensirup und marinierten Orangenfilets

Zutaten für zwei Personen

Für die Crêpes:

1 Orange
 2 Eier
 25 g Butter
 250 g Milch
 125 g Mehl
 1 Prise Salz

Die Butter in einem Topf schmelzen. In einer Rührschüssel geschmolzene Butter, Milch, Mehl, Eier und Salz verrühren. Orange waschen und ca. ½ TL Schale abreiben. Schale zum Teig geben, umrühren und mindestens 25 Minuten quellen lassen.

In eine Crêpes-Pfanne jeweils einen Löffel Teig hineingeben, verteilen und zart backen, sodass der Crêpe nur leicht Farbe bekommt.

Für das Orangeneis:

2 Orangen
 400 g gezuckerte Kondensmilch
 500 g griechischer Joghurt
 30 g geröstete Erdnüsse
 1 Vanilleschote

Sahne steif schlagen. Orangen waschen, Zesten abziehen und auspressen. Erdnüsse in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kondensmilch in einer Schüssel mit Vanillemark, Orangensaft und Zesten verrühren. Sahne nach und nach unterheben und alles in die Eismaschine geben. In der Maschine zu cremigem Eis rühren lassen. Später auf den Erdnüssen anrichten.

Für das Orangensirup:

2 Orangen
 100 g Zucker
 20 ml Orangenlikör
 1 Zimtstange
 3 Kapseln Kardamom
 10 g kalte Butter

Orangen waschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Saft, Schale, Orangenlikör, Zucker, Zimtstange und Kardamomkapseln in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einköcheln. Zum Schluss die kalte Butter einrühren.

Für die marinierten Orangenfilets:

1 Orange
 Würziges Olivenöl, zum Beträufeln

Orange schälen und filetieren. Filets mit Olivenöl beträufeln und ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.