



Orangencreme mit Campari-Gelee

Für 4 Personen

- 1 große Bio-Orange mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Die Orange ausdrücken – es sollte 150 ml Saft ergeben.
- 2 Kardamomkapseln ausdrücken.
- 60 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, die Kardamomkapseln zugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Den Orangenabrieb zufügen und den Topf 10 min beiseitestellen, dann durch ein feines Sieb gießen und den Saft auffangen.
- 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Orangensaft auflösen.
- 200 g Schmand und
- 3–4 EL Orangenlikör mit dem Schneebesen zügig unterrühren. Alles kaltstellen, bis die Masse beginnt zu gelieren.
- 200 ml Sahne steif schlagen und mit dem Teigspatel sorgfältig unterheben. Die Orangencreme auf 4 Gläser verteilen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Für das Gelee

- ½ Blut-Orange in Scheiben schneiden.
- 1 ½ Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit erwärmten
- 40 ml Campari vermischen. Abkühlen lassen und je 1 EL auf der Orangencreme verteilen, weiter kaltstellen, bis der Campari geliert ist. Mit Orangenscheiben dekorieren.

