

Hier und heute



Orangencreme mit Orangenragout und Orangen-Cantuccini

Bei Theresa Knipschild dreht sich alles um die wunderbare Saisonfrucht: Sie serviert Orangencreme mit Orangenragout und Orangen-Cantuccini.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für fünf bis sechs Gläser

Zutaten für die Creme

- 100-150 g Cantuccini, selbstgemacht (s.u.) oder gekauft
- 500 g Magerquark
- 200 ml Sahne
- Abrieb einer Bio-Orange
- 30-50 g Zucker nach Geschmack
- optional: etwas Orangenlikör

Zutaten für das Ragout

- 6-7 Bio-Orangen
- 1 TL Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser

Zubereitung

Schale einer Orange abreiben und zur Seite stellen. Eine Orange auspressen und Saft zur Seite stellen. Die restlichen Orangen filetieren. Dafür die oberen und unteren Enden der Orangen so abschneiden, dass das Fruchtfleisch sichtbar ist. Anschließend die Schale mit einem scharfen Messer in Streifen nach unten abschneiden. Die weiße Haut sollte entfernt sein, denn sie schmeckt bitter. Die Orangen zwischen den Trennhäuten filetieren und dabei den austretenden Saft in einer kleinen Schüssel auffangen. Das Restliche, was von der filetierten Orange übrigbleibt, auspressen. Alternativ können die Orangen auch einfach in Scheiben geschnitten werden.

Für das Ragout Zucker mit einem Schluck Wasser in einem Topf goldbraun karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, den Topf eher schwenken. Mit dem gesamten Orangensaft ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, damit sich das Karamell löst.

Speisestärke mit kaltem Wasser klümpchenfrei anrühren und in die Karamellmischung einarbeiten. Kurz aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und Orangenfilets und einen Teil des Orangenabriebs untermengen.

Für die Creme Sahne aufschlagen und den Quark mit Zucker glattrühren. Die Sahne unterheben und mit Orangenabrieb und ggf. etwas mehr Zucker abschmecken.

Fertigstellen

Cantuccini mit einem Messer grob hacken oder mit dem Nudelholz und einem Tiefkühlbeutel zerschlagen. Cantuccini auf die Dessertgläser verteilen. Wer mag, kann sie mit etwas Orangenlikör oder Saft beträufeln: Die Gläser mit dem Ragout und der Creme auffüllen. Mit frischer Minze und zerbröselten Cantuccini garnieren.

Orangen-Cantuccini

Für ca. 30 Stück

- 300 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630

Hier und heute



- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 TL Honig
- 3 Prisen Salz
- 50 g Butter, weich
- 2 Eier
- 200 g ganze Mandeln, ungeschält oder geschält
- 2 EL geriebene Orangenschale
- Optional: 2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Honig, Salz und geriebene Orangenschale (optional Bittermandelaroma) in eine Rührschüssel geben. Eier, Butter und Mandeln hinzugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Falls sich der Teig nicht verbindet, die Hände benutzen.

Den Teig mindestens eine Stunde kaltstellen.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Den Teig halbieren und zu Rollen von drei bis vier Zentimetern Durchmesser formen. Diese mit etwas Abstand zueinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Nun die Rollen etwas flachdrücken. Die Rollen 15 Minuten bei 200°C backen. Danach den Ofen auf 170°C runterschalten und zehn Minuten weiterbacken. Die Rollen aus dem Ofen nehmen und ca. fünf Minuten ruhen lassen. Während sie noch warm sind schräg in ca. einen Zentimeter breite Streifen schneiden. Dazu am besten ein Sägemesser benutzen.

Die Cantuccini zweimal backen. Das bedeutet: Die geschnittenen Stücke auf dem Backblech verteilen und weitere acht bis zehn Minuten bei 170°C Umluft backen, bis das Mandelgebäck goldbraun ist.

Tipp: In einer Blechdose sind die Cantuccini bis zu drei Wochen haltbar.