

Karamellierte Mispeln mit Vanilleschaum und Orangen-Blaukrautsalat

Zutaten für 4 Personen

8 Stck Mispeln
100g brauner Rohrzucker
8 Eigelb
80g Zucker
2 Vanilleschoten
2 Blatt Gelatine
125g geschlagene Sahne
3 filetierte Orangen
100g Rotkohl
2 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Vanille sehr schaumig schlagen. Geschlagene Sahne unterheben.

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, auspressen und mit etwas flüssiger Sahne in einer Kasserolle auflösen. Jetzt unter den Vanilleschaum rühren und kaltstellen.

Den Saft der Orangen mit einer Vanillestange und etwas Zucker aufkochen. Mit Grand Manier abschmecken und mit etwas Stärke abbinden.

Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden, in etwas Orangensaft und Zucker kneten und die Preiselbeermarmelade hinzufügen. Zum Schluss die Orangenfilets untermengen.

Die Mispeln schälen und entkernen. In braunem Zucker wenden und bei sehr starker Oberhitze im Ofen karamellisieren, noch besser eignet sich ein Bunsenbrenner.

Die 4 Mispelhälften zu einem Türmchen aufschichten und mit dem Vanilleschaum garnieren. Den Salat gefällig um die Mispeln verteilen und noch warm servieren.