



# Ölz Punsch Stollen

mit Orangenparfait und marinierten Zitrusfrüchten



## Zutaten

500 g Ölz Punsch Stollen

\*\*\*

### ORANGENPARFAIT:

3 Bio-Eier

2 Bio-Eigelb

150 g Kristallzucker

300 g Orangensaftreduktion (das sind eineinhalb l  
Orangen- oder Blutorangensaft eingekocht)

2 Blatt Gelatine

4 cl Grand Manier

Schale einer unbehandelten Orange geraspelt

500 g halbgeschlagene Obers

\*\*\*

### MARINIERTE ZITRUSFRÜCHTE:

0,5 l Mandarinsaft

0,5 l Orangensaft

100 ml Zitronensaft

2 EL Zucker

2-3 EL Grand Manier

2 Stk. Sternanis

1 kl. Vanilleschote

1 TL Vanillepuddingpulver in 3 EL Orangensaft  
anrühren

3 Stk. Orangen, Mandarinen & Grapefruit

## Zubereitungszeit

40 min

### Zubereitung Orangen Parfait:

Eier, Eigelb, Kristallzucker & Orangensaftreduktion in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen über Wasserdampf sehr schaumig schlagen. Die Gelatine im Grand Manier auflösen und in die Masse einrühren. Die warme Masse ca. 15 Min. kalt schlagen. Kurz bevor die Masse stockt, die geraspelte Orangenschale dazugeben und das Obers unterheben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form (z.B. Rehrücken, Terrine-Form) füllen und 12 Stunden gut durchfrieren. Das Orangen Parfait aus der Form stürzen und zum Anrichten in schöne Scheiben schneiden.

### Zubereitung marinierte Zitrusfrüchte:

Den Mandarinsaft, Orangensaft, Zitronensaft, die 2 EL Zucker, 2-3 EL Grand Manier, die 2 Stück Sternanis und die Vanilleschote in einem Topf zusammenfügen und auf ca.  $\frac{1}{4}$  l Flüssigkeit einkochen lassen. Die Zitrusfrüchte-Sauce anschließend durch ein Sieb gießen und mit dem in Orangensaft angerührten Vanillepuddingpulver leicht binden. Abkühlen lassen. Je 3 Orangen, Mandarinen und Grapefruit filetieren, d.h. mit einem scharfen Messer großzügig schälen, und das Fruchtfleisch zwischen den Segmenten herausschneiden. Die Fruchtstücke in die gebundene Zitrusfrüchte-Sauce legen.

### Anrichten:

Die Ölz Punsch Stollen-Scheiben auf einem Teller nebeneinander auflegen, das Orangen Parfait daraufsetzen, die Zitrusfrüchte rundherum anrichten und mit der Zitrusfrüchte Sauce großzügig beträufeln. Mit Minze Spitzen garnieren.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**



*Alonso S. S. S.*