



• 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 Orangenparfait:

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 anstockt, 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 Orangenparfait 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 Stk. Sternanis und die Vanilleschote in einem Topf zusammenfügen und auf ca. ¼ 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 Orangenparfait daraufsetzen, die Zitrusfrüchte rundherum anrichten und mit der Zitrusfrüchtesauce großzügig beträufeln. Mit Minzespitzen garnieren.

Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer



Alonso S. Lopez