

Die Liebe zu den drei Orangen

Gewürzter Orangensalat mit Sesam-Tuile



4 Personen
Zeit: 30 min

Zutaten:

8 Orangen
20 g Puderzucker
100 ml Wasser
50 ml Sherryessig
1 Vanilleschote
1 TL Quatre épices

Für die Sesam-Tuiles:

30 g Puderzucker
8 g Weizenmehl
10 g Sesamkörner
8 g Butter (geschmolzen)
10 ml Orangensaft
10 Körnchen Fleur de sel

Orangen filetieren, beiseite stellen, Saft auffangen.

Zuerst die Tuiles backen. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Etwas Rundes zum Biegen vorbereiten (Nudelholz).

Aus allen Zutaten einen kleinen Teig mischen. 4 Häufchen à 1 Teelöffel davon auf das Backpapier setzen, (möglichst weit auseinander, der Teig verläuft beim Backen stark) und etwas aus der Mitte streichen. Im heißen Backofen 4 1/2 min backen (beobachten). Blech herausnehmen, Backpapier auf ein Brett ziehen und durchschneiden, sodass die 4 Tuiles einzeln liegen. Jede Tuile mit Backpapier auf die Nudelrolle legen und vorsichtig biegen.

Aus dem Rest des Teigs noch weitere Tuiles backen.
Alle Tuiles kalt werden lassen.

Den Sirup für die Orangen zubereiten: Zucker mit Wasser aufkochen. Vanilleschote auskratzen (Schote zur Dekoration aufbewahren). Sherryessig, Vanillekörner und Quatre épices einrühren, etwas einkochen (ca. 8 min), dann abkühlen lassen.

Abgetropfte Orangenfilets auf Tellern kreisförmig anrichten. Mit dem Sirup beträufeln (4 TL). Tuiles in die Mitte setzen, mit einer halben Vanilleschote und etwas zerbröselter Sesamtuile dekorieren.