



Rezept vom 14. November 2012 - Hansruedi Mettler

Caramelisiertes Mandarinen-Sorbet

Zutaten (für 4 Personen):

4 Mandarinen

1 EL Butter

2 EL Rohrzucker

2 dl Orangensaft

2 EL Grand Marnier

400 ml Mandarinen-Sorbet (z.B. Fine Food Sorbetto al Mandarino von Coop)

4 Minzeblätter

*evtl. einige Cantucci

Zubereitung

Mandarinen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen. Mandarinenscheiben je ca. 3 Min. anbraten, in 4 Gläsern anrichten.

Rohrzucker in derselben Pfanne unter Hin- und Herbewegen (nicht rühren) langsam caramolisieren, mit Orangensaft ablöschen, aufkochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat.

Grand Marnier begeben und dann um die Hälfte einköcheln..

Je 1 Kugel Mandarinen-Sorbet auf die Mandarinen geben, mit dem Caramelsaft beträufeln mit Minzeblatt garnieren.

*Für ein knuspriges Genusserlebnis einige Cantucci zerkleinern und die Brösel vor dem Servieren auf das Sorbet streuen.