

Orangen-Passionsfrucht-Creme mit Biberli

Ergibt 6 Portionen

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Kühl stellen: insgesamt 2½ Stunden

Möchten Sie lieber Glace anstatt Creme? Dann füllen Sie die fertige Passionsfruchtcreme in die Glacemaschine – heraus kommt ein feines Eis, zu dem man zum Beispiel den Orangensalat oder auch ein warmes Himbeerkompott serviert.

Creme:

- 8–12 Passionsfrüchte, je nach Grösse
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ Teelöffel Vanillepulver
- 120 g Zucker
- 90 g Butter
- 3 Eier
- 2 dl Rahm

Orangensalat:

- 6 Orangen
- 40 g Zucker
- 1 Teelöffel Butter
- 2 Esslöffel Orangenlikör
- 2 dl frisch gepresster Orangensaft (von 3-4 Orangen)
- 1 Sternanis
- 1 Teelöffel Maizena
- 2 Esslöffel Wasser

Zum Fertigstellen:

- 150 g Biberli

1 Für die Creme die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch mit den Kernen in einen hohen Becher schaben. Mit dem Stabmixer 5 Sekunden anpürieren, dann die Masse durch ein feines Sieb passieren und 1½ dl abmessen.

2 Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Vanillepaste oder -pulver, Zucker und Butter in eine kleine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

3 Die Eier nacheinander mit einem Schwingbesen gut unterrühren. Dann die Masse wieder auf die Herdplatte geben und bei milder bis mittlerer Hitze unter Rühren nochmals 3–4 Minuten leise kochen lassen, bis die Creme dick wird. Sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Die Oberfläche der Creme mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich keine Haut bilden kann. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

4 Inzwischen für den Orangensalat die Orangen filetieren: Dazu mit einem scharfen Messer von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden, dann die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden. Die Orangenschnitze aus den Trennhäuten verblichenen Saft ausdrücken und mit frisch gepresstem Saft auf 2 dl ergänzen. Beiseitestellen.

5 In einer kleinen Pfanne den Zucker langsam auf mittlerem Feuer zu goldbraunem Caramel schmelzen. Die Butter dazurühren und den Orangenlikör sowie den Orangensaft beifügen. Den Sternanis dazugeben und alles kochen lassen, bis sich der Caramelzucker vollständig aufgelöst hat und die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist. Maizena und Wasser glattrühren, beifügen und unter Rühren noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und über die Orangen in der Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie abdecken. Den Sternanis nach 15 Minuten entfernen, sonst wird er zu dominant im Geschmack. Die Orangen vollständig erkalten lassen.

6 Den Rahm für die Passionsfruchtcreme steif schlagen. Unter die Passionsfruchtcreme ziehen. Nochmals kurz kühl stellen.

7 Inzwischen die Biberli in Scheiben schneiden. Die Orangen aus dem Jus nehmen und sehr gut abtropfen lassen. Den Jus in einem tiefen Teller bereitstellen.

8 Etwas Passionsfruchtcreme in 6 Dessertgläser oder -schalen verteilen. Die Biberlischeiben in dem Jus tränken und auf die Creme geben. Orangen sowie wieder etwas Creme darübergeben und mit Orangen abschliessen. Das Dessert vor dem Servieren mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Wenn es weniger/mehr Gäste sind

Weniger Gäste: Die Passionsfruchtcreme (Punkt 1–3) in rezeptierter Menge zubereiten. Sofort kochend heiss in ein Konfitüreglas mit Schraubdeckel füllen; auf diese Weise hält sie sich im Kühlschrank etwa 1 Woche. Restliche Zutaten halbieren.

Mehr Gäste: Die Passionsfruchtcreme in doppelter Menge zubereiten, siehe «Weniger Gäste». Den Orangensalat entsprechend der Anzahl Gäste zubereiten.

Pro Portion 7 g Eiweiss, 30 g Fett, 61 g Kohlenhydrate;
569 kKalorien oder 2380 kJoule

Purinarm



Weitere feine Biberli-Rezepte finden Sie unter

www.baerli-biber.ch



Bärl-Biber.
Die Echten.

Ein Genuss mit Tradition.

