

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Juni 2020** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Cornelia Poletto**



**Andreas Ebel**

**Orangeneis mit Orangensauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Orangeneis:**  
2 Orangen  
250 g Mascarpone  
50 ml Orangensaft  
4 EL Puderzucker  
1 Tonkabohne

Die Orangen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Anschließend Orangen halbieren und Saft auspressen. 25 ml des frisch gepressten Orangensaftes und 50 ml Orangensaft, Orangenabrieb, Mascarpone und Puderzucker vermischen und in die Eismaschine geben. Tonkabohne reiben und untermischen. Eismasse gefrieren lassen.

**Für die Orangensauce:**  
1 Orange  
2 cl Orangenlikör  
3 EL Puderzucker

Orange schälen und filetieren. Orangefilets mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Orangelikör ablöschen. Danach zu einer feinen Sauce mixen.

Das Dessert in Schüsseln anrichten und servieren.