

Orangeragout

Zutaten für ca. 4 Portionen:

3 Orangen
30 g Zucker
350 g Orangensaft – inklusiv dem auspressten Saft der Orangen
etwa 10 bis 12 g Speisestärke
wenn gewünscht – Orangenlikör/Grand Marnier, Cointreau

Zubereitung:

1. Orangenzeste (ca. $\frac{1}{4}$ Orange) in feinen Streifen abziehen, darauf achten das keine weiße Fruchsegmenthaut an der Zeste bleibt.
2. Zesten kurz in kochendem Wasser blanchieren und abgießen.
3. 3 Orangen über einer Schüssel filetieren – Saft auffangen.
4. In einem Topf 30 g Zucker trocken karamellisieren.
Topf vom Herd nehmen und mit etwa 300 g Saft ablöschen.
5. Topf wieder auf den Herd stellen und den Karamell loskochen.
Speisestärke mit dem restlichen Saft verrühren und in die heiße Flüssigkeit einrühren.
Aufkochen und kurz köcheln lassen, vom Herd nehmen.
6. Orangensauce evtl. mit etwas Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau) aromatisieren.
Die blanchierten Zesten und sowie die Orangenfilets einschwenken.
Das Ragout darf nicht mehr zu heiß werden, ansonsten zerfallen die Orangenfilets.

Das Orangeragout kann während des Kochvorganges mit Zimt oder Sternanis oder Vanille aromatisiert werden.

Zitrusfrüchte filetieren

An der Ober- und Unterseite eine ca. 1 cm dicke Scheibe abschneiden.
Das Fruchtfleisch soll sichtbar werden.

Die Frucht auf einem Schneidebrett (Anschnitt) mit einem Messer großzügig entlang der bauchigen Form bis ins Fruchtfleisch hinein schälen, so dass die weiße Fruchsegment-Haut mitentfernt wird.

Die geschälte Frucht in der hohlen Hand halten, über einem Gefäß, durch keilförmige Schnitte an den Trennhäuten entlang, die einzelnen Segmente herauslösen – dabei den austretenden Saft auffangen.

Die Reste mit der Hand auspressen.