

Blutorangencreme mit Cassis-Sauce

Für 4 -6 Personen

Zutaten

4 Blatt	weiße Gelatine	250 ml	Schlagsahne
3-4	Blutorangen (unbehandelt)	3 EL	rotes Johannisbeergelee
4	Eier	3 EL	Cassis-Likör
70 g	Zucker		(schwarzer Johannisbeerlikör)
8 EL	Zitronensaft		

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Orange heiß abwaschen und dünn abreiben, dann auspressen. Die Eier trennen, Eigelb, Zucker und Orangenschale über heißem Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers dick schaumig schlagen.
2. Acht EL Orangen- und 4 EL Zitronensaft unterrühren, die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter ständigem Rühren mit dem Eigelb-Orangenschaum mischen. Die Masse so lange kühl stellen bis sie zu gelieren beginnt.
3. Eiweiß und 125 ml Sahne getrennt steif schlagen. Die abgekühlte Creme gut durchrühren. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee unter die Creme heben. Anschließend in eine Glasschüssel oder in Portionsgläser füllen und ca. 1 Stunde kaltstellen.
4. Inzwischen für die Dekoration die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden.
5. Für die Sauce das Johannisbeergelee die restlichen 4 EL Zitronensaft und den Cassis-Likör in einem kleinen Topf bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Wenn nötig, durch ein Sieb gießen. Kalt werden lassen.
6. Die restl. Sahne (1/8 L) steif schlagen. Die Creme mit dem Gelee überziehen, mit den Orangenfilets belegen und mit Sahnetupfen garnieren.

Es müssen nicht unbedingt Blutorangen sein, schmeckt auch mit Orangen gut.
Die Orangenfilets für die Dekoration kann man weglassen und die Creme nur mit der Sauce überziehen.