



EPISODE 15 – KARAMELLISIERTE ZITRUSSCHEIBEN MIT JOGHURTCREME

Zutaten für 4 Portionen:

180 g saure Sahne
250 g Joghurt
1 Zitrone
1 Orange
1 Limette
1 rosa Grapefruit
100 ml Cointreau
100 ml Blutorangensaft
150 g roher brauner Zucker
2 EL Olivenöl
2 große Zweige Rosmarin
1 kleine Chili

Rezept:

Kombiniere den Joghurt, die saure Sahne und etwa 2 EL braunen Zucker
In den Tiefkühler stellen und alle 10 - 15 Minuten umrühren
Die Früchte in Scheiben schneiden und im Öl anbraten
Mit Zucker bestreuen und gelegentlich wenden
Wiederholen bis schön karamellisiert und braun
Aus der Pfanne nehmen und auf eine Servierplatte legen
Die Pfanne mit Cointreau und Blutorangensaft ablöschen
Füge den Rosmarin und das fein gehackte Chili hinzu
Köcheln und reduziere für ca. 20 Minuten und gebe gelegentlich etwas Zucker hinzu
Lasse die Soße abkühlen, bis sie nur noch warm ist
Über die Zitrusseiben und die Joghurtcreme geben und warm servieren