

Kandierte Clementine an Torroneeis



Zutaten für 4 Personen:

2 Bio-Clementinen,
75 g braunen Zucker,
4 kurze Zimtstangen,

für die Soße:

200 ml Orangensaft,
1 Esslöffel Orangenmarmelade,
etwas geriebenen Ingwer,
1 Esslöffel Orangenlikör,
75 g braunen Zucker,

für das Eis:

125 g Torrone (ital. Softnougat),
300 ml Vollmilch,
300 ml Sahne,
1 Esslöffel Amaretto

Zubereitung:

Für das Eis die Torrone in der Milch schmelzen lassen, den Amaretto hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit durchsieben und die Mandeln herauslesen, trocknen und grob zerkleinern. Die Sahne und die gehackten Mandeln zur Torroneflüssigkeit geben und Kalt stellen. Nach dem Abkühlen die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Soße den Orangensaft mit den restlichen Zutaten in einen Topf gießen, gut verrühren und auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Die Flüssigkeit ebenfalls abkühlen lassen.

Die Clementinen gut waschen, halbieren und mit einem Messer an der Schaleninnenseite entlangschneiden. Anschließend mit Zucker bestreuen. In einer heißen Edelstahlpfanne die Früchte auf der Schnittseite kurz karamelisieren lassen.

Jetzt die Zimtstangen in die Mitte der Clementinen stecken und in eine feuerfeste Form stellen. Den Backofen auf 220° C. vorheizen und auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen lassen.

Zum Servieren auf einem flachen Teller einen Soßenspiegel machen, eine Kugel Torroneeis und eine halbe Clementine darauf setzen. Noch etwas Soße über die Clementine gießen.

In Südafrika werden diese kandierte Clementinen bzw. Mandarinen Naartlies genannt.