

Joghurt-Creme mit Zitrusfrüchten

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Limette
- 2 Orangen
- 2 Grapefruits
- 250 g Joghurt
- 100 g Crème fraîche
- 125 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 1 Vanille-Schote
- 1 Bio-Zitrone
- Zucker
- 150 ml Orangensaft
- 150 ml Grapefruitsaft
- 3 EL roter Bitterlikör
- 2 EL Honig
- 1 Sternanis
- 4 Scheiben Ingwer
- 10 Amarettini

Von der Bio-Orange und der Bio-Limette die Schale abreiben. Orangen und Grapefruits bis unter die Haut schälen, die Filets zwischen den Häuten herausschneiden, alles beiseitestellen.

Joghurt mit Crème fraîche und Mascarpone verrühren. Die Vanille-Schote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitrone gut abwaschen und etwas Schale abreiben. Den Saft ausdrücken. Vanillemark, Zitronenabrieb und einige Tropfen Zitronensaft zur Joghurtmasse geben. Die Creme mit etwas Zucker süßen. Die Sahne nur zähflüssig aufschlagen und vorsichtig unter die Masse rühren.

Orangen- und Grapefruitsaft mit Sternanis und Ingwerscheiben in einen Topf geben und erhitzen. Die Flüssigkeit um zwei Drittel einkochen lassen. Etwas Bitterlikör hinzufügen und die Reduktion mit Honig süßen.

Amarettini zerbröseln und beiseitestellen. Die vorbereiteten Zutaten wie folgt in hohe Gläser schichten: Zunächst einige Zitrusfrüchte hineingeben. Danach 1 Klecks Creme hinzufügen, dann 1 Löffel Reduktion und Amarettini-Brösel. Eine zweite Schicht der Zutaten darauf setzen. Nochmals Brösel und einige Tropfen Bitterlikör darauf geben. Zum Schluss mit Limetten- und Orangenabrieb bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 28.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen