

CARAMELISIERTE MANDARINEN

FRUCHTIG | ERFRISCHEND | DELIKAT

Zutaten für 2 Personen

- 2 Mandarinen geschält, in ca. 1 cm dicken Scheiben
- ½ EL Butter
- 1 EL Rohrzucker
- 1 dl Orangensaft
- 1 EL Grand Marnier
- 200 ml Fine Food Sorbetto al Mandarino

Zubereitung

Butter in einer Bratpfanne warm werden lassen, Mandarinscheiben beidseitig je ca. 3 Min. anbraten, in 2 Gläsern anrichten. Rohrzucker in derselben Pfanne unter Hin- und Herbewegen langsam caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen, aufkochen, bis sich das Caramel aufgelöst hat. Grand Marnier beigegeben, um die Hälfte einköcheln. Je 1 Kugel Mandarinsorbet auf die Mandarinen geben, mit dem Caramelsaft beträufeln.

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Nährwert pro Portion: 1032 kJ/247 kcal



INSPIRATION

Genussvariante | Fine Food Cantucci Toscani ai fichi

Für ein knuspriges Genusserebnis zerkleinern Sie einige Fine Food Cantucci Toscani ai fichi, und streuen Sie die Brösel vor dem Servieren über das Fine Food Sorbetto al Mandarino.

*Fine Food Cantucci Toscani ai fichi (Cantucci aus der Toskana mit Feigen), 250 g (100 g = 3,58)

8.95



*Fine Food Sorbetto al Mandarino 500 ml (100 ml = 1,78)

8.90



*Fine Food Sorbetto all'Amarena Verwöhnt Ihren Gaumen mit Sauerkirchen- und Bittermandelaroma. 500 ml (100 ml = 1,84)

9.20



*Fine Food Praliné con nocciole Die edle Tonda Gentile Haselnuss, umhüllt von Gianduja und Schokolade. 110 g (100 g = 7,73)

8.50



*Fine Food Meringues Der Schweizer Klassiker – luftig-süß mit feinem Caramel-Geschmack. 6 Stück, 125 g (100 g = 3,12)

3.90



*Fine Food Tartufl Nocciolati Neri del Piemonte (Dunkle Haselnuss Pralinés aus dem Piemont), 200 g (100 g = 4,33)

8.65



*Fine Food Sesame Cookies Syrisches Feingebäck – süß wie ein Märchen aus 1001 Nacht. 140 g (100 g = 5,68)

7.95

WEINTIPP

*Amigne du Valais AOC Mitis Grain Noble Vétroz, 37,5 cl (10 cl = 7,86)

Der goldgelbe Amigne punktet mit Honig- und Aprikosenaromen. Passt zu Kuchen, Crêmes und Gebäck.

29.50

