

Gewürz-Orangen-Karotten Süsschen mit „Clubsandwich“ vom Räucherlachs

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:

Philipp Wayne Marshall

Genusswelt Kitzingen



Zutatenliste für das Gewürz-Orangen-Karotten Süsschen

50 g Zucker | 500 ml Orangensaft | 1 Zimtstange | 2 Kardamomknospen | 2 Sternanis | 4 Nelken | 1 Zwiebel | 300 g Karotten | 500 ml Brühe (Gemüse- oder Fleischbrühe) | frischer Ingwer | Butter | 250 ml Sahne | Salz und Pfeffer | Honig

Zubereitung des Gewürz-Orangen-Karotten Süsschens

1 Den Zucker karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und aufkochen lassen. Zimtstange, Kardamomknospen, Sternanis sowie Nelken dazugeben und auf 2/3 einreduzieren lassen

2 Die geschnittene Zwiebel in einem Topf anschwitzen. Die geschälten Karotten zugeben, mit der Brühe ablöschen und die Karotten weich köcheln lassen. Den frischen Ingwer reiben und mit etwas Butter vermischen

3 Den „gewürzten Orangensaft“ durch ein Sieb in die Karottensuppe geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Sahne zugeben und kurz aufkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer, etwas Honig und der Ingwerbutter abschmecken.

Zutatenliste für den Clubsandwich-Dip

2 EL Feigensenf | 1 EL Senf | 2 EL Crème fraîche (oder Schmand) | Chili

Zubereitung des Clubsandwich-Dips

1 Für den Dip die beiden Senfsorten mit der Crème fraîche bzw. dem Schmand vermengen. Beides gut verrühren, mit Salz und Pfeffer sowie etwas Chili abschmecken.

Zutatenliste für das „Clubsandwich“

2 Eier | etwas Sahne | Sweet Chili Sauce | 4 Scheiben Serranoschinken | Ciabatta-Brot | etwas Salat (z. B. Feldsalat) | 4 Scheiben Räucherlachs | TK Garnelen

Zubereitung des „Clubsandwich“

1 Für das Omelette die Eier mit etwas Sahne und der Sweet Chili Sauce verrühren. In einer Pfanne anbraten und

im vorgeheizten Backofen fertig garen. Anschließend mit einem rundem Ausstecher oder einem Glas Taler ausstechen.

2 Den dünn geschnittenen Serranoschinken anbraten und auf einem Küchenpapier im Backofen trocknen.

3 Die gerösteten Ciabatta-Brot-Scheiben mit dem Dip bestreichen, darauf den Salat, etwas Räucherlachs, den Schinken, das ausgeschnittene Omelette und zum Schluss wieder eine, mit dem Dip bestrichene Brotscheibe aufträgen. Das Ganze mit einem Spieß fixieren.

4 Die Garnelen aufspießen und kurz anbraten. Die Suppe in ein Glas oder eine Schale geben, mit einem Garnelenspieß garnieren und zusammen mit dem „Clubsandwich“ auf einen Teller anrichten.

Guten Appetit!



TV touring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediaothek