



Carpaccio d'oranges

Orangencarpaccio

pour 4 personnes

7 oranges
 30 g de sucre en poudre
 2 c. à s. de marmelade d'orange
 1 c. à s. de cannelle en poudre
 1 c. à s. de Grand Marnier
 12 cerneaux de noix fraîche
 alt. quelques feuilles de menthe pour la décoration

Für 4 Personen

7 Orangen
 30 g feiner Kristallzucker
 2 EL Orangenmarmelade
 1 TL Zimt
 1 EL Orangenlikör
 12 Walnusshälften
 ggf. einige Minzeblätter zur Dekoration

Preparation:

Pelez six oranges à vif, puis coupez-les en rondelles. Retirez les pépins.
 Pressez la dernière orange et filtrez le jus
 Déposez les rondelles d'orange dans un plat creux
 Sur feu doux **délayez le sucre** dans le jus d'orange et ajoutez la marmelade d'orange, le Grand Marnier et la cannelle.
 Laissez réduire 3 minutes. Nappez les oranges de ce sirop et couvrez le plat de **film alimentaire**.
 Entreposez-le au réfrigérateur 2 h.
Allumez le grill du four.
Étalez les cerneaux de noix sur une tôle tapissée de papier sulfurisé et glissez-les sous le grill chaud.
 Laissez-les griller en les remuant sans cesse, puis étalez-les sur une planchette.
 Concassez-les grossièrement.
Parsemez le carpaccio d'oranges des noix grillées et les feuilles de menthe et servez.

Zubereitung:

Schälen Sie 6 Orangen bis aufs Fruchtfleisch ab und schneiden Sie sie in feine runde Scheiben, entfernen Sie die Kerne.
 Pressen Sie die siebte Orange aus und legen Sie die Orangenscheiben auf einer tiefen Platte aus.
Lösen Sie bei milder Hitze **den Zucker** im Orangensaft, fügen Marmelade, Likör und Zimt hinzu.
 Reduzieren Sie 3 Minuten. Bedecken Sie mit diesem Sirup die Orangenscheiben. Decken Sie die Platte mit **Folie** ab und stellen sie 2 Std. in den Kühlschrank.
Schalten Sie den Grill ein.
Breiten Sie die Walnüsse auf einem Backblech unter dem Grill aus und rühren Sie ständig während des Grillens.
 Geben Sie sie anschließend auf ein Brett und hacken Sie sie grob.
Streuen Sie die gehackten Walnüsse und die Minzeblätter auf das Orangencarpaccio und servieren Sie es.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

