



Weihnachtlicher Orangensalat

Festtagsgericht von Lukas Hartmann

Zutaten für 4 Personen:

3 grosse Bio-Orangen
1 dl Orangensaft
2 Esslöffel Zucker (je nach Vorliebe mehr oder weniger)
Etwa 1 Teelöffel Honig
1 Prise Zimt
1 halbe Vanillestange, aufgeschlitzt
Ein wenig Grand Marnier
Geröstete Baumnuskerne (eine knappe Handvoll)

Zubereitung:

Orangensaft mit dem Zucker, dem Honig und der halben Vanillestange sorgsam einköcheln lassen, bis der Zucker leicht caramelisiert ist und vom Saft noch etwa drei Esslöffel übrig bleiben. Einen Schuss Grand Marnier (allenfalls Cointreau oder Cognac) dazu giessen. Abkühlen lassen.

Orangen schälen, die weisse Haut abziehen, in dünne Scheiben schneiden, diese halbieren oder vierteln. Mit der caramelisierten Sauce übergiessen. Mindestens eine Viertelstunde ziehen lassen. Die Prise Zimt hinzufügen. Probieren! Der Zimt darf nicht überwiegen.

Die Baumnuskerne ohne Fett in einer Teflonpfanne bei mittlerer Hitze rösten (aber nicht zu stark!). Über den Salat streuen.

Wer es noch weihnachtlicher mag, kann die Sauce mit Sternanis ergänzen.
Und wer den Farbkontrast mag, kann die Baumnüsse weglassen und an ihrer Stelle Granatapfelkerne verwenden.

Weitere Varianten: Fein geschnittene Dattelstreifen dazu geben, mit Vanilleeis servieren.
Oder/und mit selbst gemachten Sablés.

Lukas Hartmann
