

12 – Orangensalat mit Nüssen und Grand Marnier

Hintergrund zum Rezept

Eine ganz leichte Nachspeise, die auch nach einem opulenten Mahl noch Freunde findet. Der Ursprung des Rezeptes ist marokkanisch – allerdings nun etwas variiert und mit Alkohol und Nüssen verfeinert. Das Rosenwasser im Originalrezept wird durch einen passenden Orangenlikör ersetzt.

Zutaten für 4 Personen

- 6 saftige Orangen (Faustregel 1,5 / Person)
- Saft einer Zitrone
- 1 ½ - 2 EL Puderzucker
- ½ TL gemahlener Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- Minzblätter, grob schneiden/hacken
- Granatapfel oder Johannisbeeren
- Diverse Nüsse u.ä. (z.B. Pinienkerne, Mandelstifte, Walnüsse, Pistazien, ...)
- 4 EL Grand Marnier



Zubereitung

Mandelstifte und Pinienkerne in der Pfanne separat ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Pistazienkerne ggf. halbieren, Walnüsse in erbsengroße Stücke brechen/schneiden.

Orangen in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. Strunk in der Mitte entfernen, Schale abschneiden. Den beim Schneiden anfallenden Saft sammeln. Die Orangen in einer flachen Glasschüssel verteilen. Mit Puderzucker bestreuen. Gesammelten Orangensaft (max. ½ Tasse), Saft der Zitrone, Zimt, Nelken, Grand Marnier zusammen mischen und gleichmäßig über die Orangenscheiben gießen. Nüsse, Minze und Granatapfelkerne / Johannisbeeren über die Orangen verteilen. Mindestens eine Stunde kühl stellen.