

Orangenfilets

Orange filetieren:

Schale mit Messer abschneiden (oben und unten abschneiden, dann Orange aufstellen und ringsherum die Schale abschneiden).

Dann mit Messer in die Filets hineinschneiden und diese auslösen. Filets auf Teller anrichten.

Oder Orange in Achtel schneiden und mit Messer vorne weiße Haut abschneiden (schmeckt leicht bitter) und von der Schale lösen.

Zucker in Pfanne karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, Orangenspalten dazugeben, Zimtstange und Sternanis dazu. Abkühlen lassen und ein wenig durchziehen lassen.

Orangenspalten mit etwas Flüssigkeit auf Tellern anrichten. Passt zum Beispiel gut als Unterlage, um Nocken von Mousse au Chocolat darauf anzurichten.