

Mokka blanc an marinierten Orangen

© Joachim Brendel

Für 4 - 6 Personen

300 g Zucker
200 ml Sahne, süß
2 Orangen, unbehandelt
2 St Zimtstangen
2 St Vanilleschoten
2 EL Cointreau
10 Nelken
1 TL Pfeffer, schwarz, geschrotet
2 TL Kümmel
2 TL Anis
2 TL Fenchelsaat (ggf. Fencheltee)
4 Blatt Gelatine
400 ml Milch
100 g Kaffeebohnen
4-6 Minzeblättchen

200 g Zucker, mit 200 ml Wasser, Zimt, Vanille, Cointreau, Nelken, Pfeffer, Kümmel, Anis, Fenchelsaat und etwas abgeriebene Orangenschale einige Minuten zu Gewürzsirup aufkochen. Die Orangen längs halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten und mit der Schale hauchdünne Scheiben (Halbmonde) abschneiden. Die Orangenscheiben

mit dem Gewürzsirup vollkommen bedecken und **zugedeckt über Nacht ziehen lassen.**

Kaffeebohnen gründlich waschen, in der Milch bei kleiner Hitze (Stufe 3 Elektro) 5 Minuten aufkochen, ohne Wärme zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Kaffee - Milch durch ein Sieb abschütten, erhitzen, die ausgedrückte Gelatine und 100 g Zucker darin auflösen. Kalt stellen, bis die Milch zu gelieren beginnt.

Steif geschlagene Sahne unterheben. Erneut kalt stellen.

Die Orangescheiben aus dem Sirup nehmen, von allen Gewürzen befreien und auf Desserttellern anrichten. Mit einem Esslöffel Nocken von der Mokka creme abstechen und auf die Orangen geben. Mit Minze und Schokoraspeln verzieren.

Mokkacreme und Orangen. Alles gut essbar. Dazu ein Gläschen Trockenbeerauslese aus Rheinhessen - einfach köstlich.

