



KW 11/2018

Clementinen-Ingwer-Quark

Zutaten für 4 Personen:

4 cm Stück frischer Ingwer, 10 Clementinen, 250 g Quark, 200 g Saure Sahne, 4 EL Ahornsirup, 100 g Haselnusskerne.

Zubereitung:

Den Ingwer schälen und sehr fein reiben. Den Saft von 2 Clementinen auspressen und mit dem Quark und der sauren Sahne verrühren.

Die restlichen Clementinen schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Ahornsirup und Ingwer unter den Quark rühren.

Die Nüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und über den Clementinenquark streuen.

Gewürz-Clementine

Zutaten für 4 Personen:

2 Kardamomkapseln , 1 Sternanis, 75 g Honig, 1 Zitrone, 600 ml Orangensaft, 8 Clementinen, 5 Tropfen Rosenwasser

Zubereitung:

Kardamomkapseln aufbrechen. Sternanis in kleine Stücke schneiden. Zitrone auspressen. Kardamomsamen, Sternanisstückchen, 3 EL Zitronen-, Orangensaft und den Honig in einen Topf geben.

Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und 10 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen.

Die Clementinen schälen und so viel wie möglich von der weißen Haut entfernen, dabei die Früchte möglichst wenig verletzen und im Ganzen lassen.

Die Clementinen dicht nebeneinander in einen 2. Topf stellen; dann fallen sie beim Dünsten nicht auseinander.

Das Rosenwasser in den Gewürz-Orangensaft-Sud geben, diesen kochend heiß über die Clementinen gießen, bis die Früchte vollkommen bedeckt sind. Den Topf auf den Herd stellen und die Clementinen im heißen, aber nicht kochenden Sud garziehen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Clementinen abkühlen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Zum Servieren die Clementinen aus dem Sud heben und mit Eis oder geschlagener Sahne servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967