

Gratinierter Orangensalat mit „Tonkabohne“



Bio-Feinschmecker Rezept von Hans Gerlach
**Gratinierter Orangensalat mit gerösteten
 Mandeln und „Tonkabohne“**

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 20 Minuten)

4 Bio-Orangen

2 TL erstklassiger Rum oder Orangenlikör (optional)

2 Eier (M)

3 EL Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Herbaria Bio-Tonkabohne

70 g Frischkäse

3 EL Mandelblättchen



Orangen waschen, von einer Orange die Schale abreiben. Alle Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass dabei auch die weiße Haut entfernt wird. In dünnen Scheiben um die flaumige Mitte herum abschneiden auf 4 flache Gratinformen (ca. 12 cm Durchmesser) verteilen und mit ein paar Tropfen Rum marinieren.

Die Eier trennen. Zuerst die Eiweiße mit 1 EL Puderzucker steif schlagen. Eigelbe mit 1 EL Puderzucker und **1 TL Tonkabohnen-Zucker** schaumig schlagen. Die Eigelb-Masse mit dem Frischkäse cremig rühren, das Eiweiß unterheben.

Ofengrill vorheizen. Gratinmasse auf den Früchten verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen – die Blättchen sollen flach liegen. Auf der obersten Schiene im Ofen goldbraun gratinieren. Dabei ständig beobachten, denn sobald die Gratins goldbraun sind, dauert es nur noch wenige Sekunden, bis sie beginnen zu verbrennen. Mit 1 EL Puderzucker und $\frac{1}{2}$ **geriebene Tonkabohne** bestreuen – heiß servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
 Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

