



## Orangen-Karamellsoße

### Zutaten (für ca. 500 ml)

100 g Zucker  
30 ml Wasser  
20 ml Grand Marnier  
500 ml Orangensaft  
5 Kardamomkapseln

Zucker und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mäßiger Hitzezufuhr köcheln lassen bis das Wasser komplett verkocht ist und der Zucker in flüssiger Form übrig bleibt. Weiter köcheln lassen bis der Zucker leicht bräunlich wird. Grand Marnier hinzufügen, flambieren und anschließend mit einem kleinen Teil des Orangensafts ablöschen und mit dem flüssigen Zucker verrühren. Kardamom mit einem Messer andrücken und zusammen mit dem Rest des Orangensafts hinzufügen. Köcheln lassen bis die Soße zähflüssig ist und beim Kochen recht große Blasen schlägt.

### Tipp:

- Mit verschiedensten Fruchtsäften und Schnäpsen oder Likören abwandbar

## Zitrusfrüchteragout

### Zutaten (für 4 Personen)

100 ml Orangen-Karamellsoße  
2 Zweige Minze  
30 ml Orangensaft  
2 TL Speisestärke  
3 Orangen  
2 Grapefruits

Minzblätter vom Stiel entfernen und mit einem Messer fein schneiden. Orangen und Grapefruits filetieren und in eine Schüssel geben. Speisestärke mit dem Orangensaft glatt rühren. Orangen-Karamellsoße zusammen mit den Minzstielen aufkochen und die angerührte Speisestärke während die Soße kocht mit einem Schneebesen einrühren. Die Soße weiter köcheln lassen, bis die Speisestärke die Soße komplett abgebunden hat. Die heiße Soße über die Zitrusfrüchtefilets geben, vorsichtig vermengen und im Kühlschrank für ca. 45 Minuten ziehen lassen.

### Tipp:

- Für diese Zubereitung eignen sich alle Zitrusfrüchte oder auch andere Obstsorten