



Orangen-Rosmarin-Sauce mit Pinienkernbisquit

Zutaten für 4 Portionen

1 längliche Backform (ca. 10 x 20 cm) , 2 Orangen (Bio), 2-3 Rosmarinzweige
150 Gramm Zucker, 400 Milliliter Orangensaft , 1-2 Teelöffel Speisestärke,
100 Gramm Pinien-kerne, 50 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 3 Eier, etwas
Fett für die Form, 100 Gramm Mascarpone

Zubereitung

Von 1 Orange Schale abziehen, in feine Streifen schneiden. Beide Orangen mit scharfem Messer so dick schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Früchte filetieren. Rosmarin hacken.

In einem Topf 75 g Zucker goldgelb karamellisieren. Gehackten Rosmarin unterrühren. Mit Orangensaft ablöschen, Saft um die Hälfte einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Orangenschalenstreifen zufügen, aufkochen. Den kochenden Sud mit der mit etwas kaltem Wasser angerührten Stärke binden. Orangenfilets untermischen, Sauce abkühlen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen. Pinienkerne zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver fein mahlen. Eier und restlichen Zucker (75 g) mit dem Handrührgerät in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Mehlmischung unterheben. Teig in die gefettete Form füllen, im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.

Biskuit in der Form etwas abkühlen lassen, stürzen, in 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit Mascarpone, Orangensauce und -filets auf Tellern anrichten. Evtl. mit Rosmarin garniert servieren.