



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Kokoseis

250 g gezuckerte Kondensmilch (etwa 50g Zucker pro 100 ml)
400 ml Kokosmilch
50 g Kokos, geraspelt

Kokosmilch und Kondensmilch gut vermischen, gegebenenfalls leicht erwärmen. Kokosraspeln unterrühren und entweder in der Eismaschine oder unter gelegentlichem Umrühren im Tiefkühler zu Eis verarbeiten.

nach *Vinum* 7/8 2015

Orangenkompott

4 Orangen
40 g Zucker
1/2 Vanilleschote
1-2 Kapseln Kardamom
1 kleine Zimtstange

Drei Orangen filetieren und restlichen Saft auspressen. Von der vierten Orange ein Viertel der Schale dünn abschälen und Saft auspressen. Kardamomkapseln aufbrechen und zusammen mit der Vanilleschote, der Zimtstange und der Orangenschale in einen Teefilter geben. Zucker mittelbraun karamellisieren lassen und mit dem gesamten Saft ablöschen, den Teefilter mit den Gewürzen dazugeben und dann die Flüssigkeit auf etwa die Hälfte der Ausgangsmenge einkochen. Etwas abkühlen lassen und Orangensirup zusammen mit den Gewürzen im Teefilter zu Orangenfilets geben. Im Kühlschrank unter gelegentlichem Umrühren mindestens 4 Stunden ziehen lassen.

Weinempfehlung

Coteaux du Layon