



Geeister Champagnerschaum auf Orangen-Ingwerkompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Edler, leichter, fruchtiger Champagnerschaum, schnell gemacht

Zutaten

- Für den Champagnerschaum:
- 6 Eigelbe
- 80 g Puderzucker
- 150 ml Champagner oder Sekt
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 50 g weiße Schokolade oder weiße Kuvertüre
- 250 ml Sahne
- 4 große Orangen, ungespritzt
- Abrieb von 1 Orange
- 1 Zitrone ungespritzt
- 2 Esslöffel Orangenmarmelade
- 2 cl Grand Marnier oder Cointreau
- Etwas frischen Ingwer in kleinen Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Der Champagnerschaum:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen.

Schritt3

Gut ausgaren lassen, bis eine volumige Masse entstanden ist.

Schritt4

Die Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen, dazu geben, ebenso den Zitronensaft - und Abrieb. Mit dem Champagner aufgießen und abkühlen lassen.

Schritt5

Die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unterheben und die Masse für 4 - 5 Stunden in das Eisfach stellen.

Schritt6

Das Orangen-Ingwerkompott:

Schritt7

Die Orangen abschälen, so dass nichts "Weißes " mehr vorhanden ist. Die Filets heraus schneiden und die Reste gut ausdrücken.

Schritt8

Etwas Zucker zu einem hellen Karamell brennen.

Schritt9

Mit dem Orangensaft aufgießen und die Orangenmarmelade, den Ingwer und etwas etwas Ingwersirup und den Zimt dazu geben.

Schritt10

Alles etwas "Sirup ähnlich", 3 - 4 min. reduzieren, ev. mit etwas Speisestärke sämig binden.

Schritt11

Die Orangenfilets und den Orangenlikör dazu geben, nur kurz erhitzen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die erwärmten Orangenfilets auf einem dekorativen Teller verteilen und mit einem heißen Esslöffel zwei Nocken aus dem Champagnerschaum stechen, auf dem Kompott placieren.

Schritt14

Die Garnitur könnte aus einem Melisseblättchen oder / und einigen gehackten Pistazien bestehen.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** ingwer, orange

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geeister-champagnerschaum-auf-orangen-ingwerkompott/>