

Orangen-Campariterrine

auf Himbeersaucenspiegel

Zutaten

- › 0,2 l Champagner
- › 0,05 l Läuterzucker
- › 0,05 l Campari
- › 8 Blatt Gelatine
- › 4 Orangen ohne Kerne
- › Gelatinepulver
- › 500 g Himbeeren
- › 50 Gelierzucker
- › Himbeergeist

Zubereitung

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Läuterzucker erwärmen und darin die gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Champagner und Campari hinzufügen und vorsichtig verrühren.

Orangenfilets auf Küchentrepp legen und mit etwas Gelatinepulver bestreuen. Das Gelatinepulver kurz anquellen lassen.

Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, Orangenfilets einschichten und mit dem Camparigelee auffüllen. Mit Deckel beschweren, 3-4 Stunden kühlstellen.

Dazu reichen wir eine Himbeersauce und marinierte Beeren.