

Blutorangenterrine mit Himbeermark

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Leicht u. fruchtig, geschmacklich sehr interessant, mit zwei kontrastierenden Fruchtsäuren

Zutaten

- 8 - 9 mittelgroße, ungespritzte Orangen
- 6-8 Blatt Gelatine
- (sturzfähig 8 Blatt, im Glas serviert 6 Blatt)
- 220 ml Orangensaft
- 100 ml Wasser,
- Zucker nach Geschmack und Süße der Blutorangen
- 4cl Zitronensaft
- Etwas Zitronen u. Orangenabrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Hälfte der Orangen entsaften, (ca.220 ml), die andere Hälfte in Spalten schneiden.

Schritt4

Gelatine ca. 5 min. kalt einweichen, gut ausdrücken und in der Mikrowelle kurz erhitzen.

Schritt5

Im Orangensaft verrühren, etwas Zitronen und Orangenabrieb dazu geben; auskühlen lassen.

Schritt6

Eine Terrinenform oder Dessertschüssel mit dem Orangenaspik

Schritt7

ca.1 cm dick aufgießen, im Kühlschrank "anziehen lassen".

Schritt8

(Um einen Boden zu erhalten)

Schritt9

Die Orangenfilets darüber geben, auslegen und mit dem Orangenaspik deckend aufgießen.

Schritt10

2-3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schritt11

Portionieren, in Scheiben schneiden oder stürzen.

Schritt12

Das Himbeermark:

Schritt13

Die frischen oder T.K. Himbeeren zuckern und mit Himbeergeist tränken“, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Schritt14

Mit etwas „Sahnesteif stabilisieren“, um eine schöne, sämige Fruchtsoße zu erhalten.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Einen großen Dessertteller mit dem Himbeermark "ausspiegeln,

Schritt17

mit Orangenfilets und frischen Himbeeren garnieren.

Schritt18

Gern reiche ich dazu eine Vanille-Sahne,

Tags: frische früchte, fruchtig, nicht nur sommerlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blutorangenterrine-mit-himbeermark/>