



# 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/>