



## Orangen-Geleeterrine mit Chili und Pistazien an Prosecco-Vanilleschaum

### Zutaten für 4 Personen

6 Orangen  
300 ml Apfelsaft  
6 cl roter Bitterlikör (alkoholfrei)  
4 EL brauner Zucker  
1 EL gehackte Pistazien  
½ TL Chiliflocken  
6 Blatt Gelatine

### Schaum:

2 Eigelbe  
1 gehäufter EL Zucker  
Mark einer halben Vanilleschote  
1/8 l Prosecco

- Orangen mit dem Messer schälen, so die Schale von oben nach unten abschneiden, dass alle weiße Haut entfernt ist. Mit dem kleinen Messer Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen.
- Apfelsaft, Bitterlikör, Zucker, Pistazien und Chiliflocken auf den Siedepunkt erhitzen, eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, und zugeben, auf Handwärme abkühlen lassen. Orangenfilets zugeben, vorsichtig vermengen, alles in eine Terrinenform (ca. 30 cm ) füllen, und sofort kalt stellen. Nach 5 – 6 Stunden kann man die Terrine aufschneiden.
- Für den Prosecco-Schaum die Eigelbe mit Zucker und Vanillemark über Wasserbad aufschlagen und nach und nach den Prosecco unterschlagen und noch warm zur Terrine reichen.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten (ohne Kühlzeit)**

### **Nährwert pro Portion**

331 kcal – 6 g Fett - 7 g Eiweiß – 49 g Kohlenhydrate – 4 BE