

Rezept für gegrilltes Eis für 6 Personen

- 3 Orangen halbieren, auspressen und in einem Muffinblech platzieren

O-Saft in den Kühlschrank

In die Aushöhlung Vanilleeis geben und andrücken, das das ganze Konstrukt eben ist und das Eis nicht über den Orangenrand rausschaut.

Anschließend für min. 2 Std. in den Gefrierschrank

- Eischnee herstellen:

von 4 Eiern nur das Eiweiß, (mit dem Dotter kann man z.B. Rühreier machen oder an den Hund verfüttern)

aufschlagen, bis Masse fest ist, in den Kühlschrank stellen

- den Grill vorheizen auf min. 200°, gußeiserne Pfanne o.ä. auf dem Grill erhitzen, braunen Zucker in die Pfanne geben (Menge = bis der Boden gut bedeckt ist) und karamellisieren bei geschlossenem Deckel für ca. 2 – 3 Min), zwischenzeitlich kontrollieren. Wenn karamellisiert ist, O-Saft ca. die Hälfte) in die Pfanne geben und rühren, damit sich der Zucker mit dem Saft verbindet.

Anschl. Orangenlikör (kräftiger Schuß) hinzugeben, rühren und köcheln lassen, bis wir eine fertige Sauce haben.

Pfanne vom Herd, stehenlassen

- den Grill jetzt auf 250 – 300° aufheizen

- Den Eischnee auf den Orangenhälften auftragen (als kleiner Berg) und mit der Muffinform am besten auf den Warmhalterost platzieren und mindestens 4 Min. grillen.

Wenn der Eischnee leicht bräunlich geworden ist, servieren, ansonsten nochmal 1-2 Min. länger grillen.

Alternative: statt Grill kann man auch einen kleinen Gasbrenner zum flambieren nehmen.

- Sauce darüber gießen, servieren, das Ergebnis sollte dann in etwa so aussehen:



Guten Appetit