

Pistazien-Creme mit Gewürz-Orangen und Hippen

 happy-mahlzeit.com/2020/03/09/pistazien-creme-mit-gewuertz-orangen-und-hippen/

Zutaten für 4 Personen

Für die Creme:

- 400ml Milch
- 100g Sahne
- 100g Zucker
- 100g Pistazienkerne
- 2 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb

Für die Gewürz-Orangen:

- 2 Orangen
- 1 Gewürznelke
- 1/2 Sternanis
- 1 TL Vanillepulddingpulver
- 1 TL Weißwein

Für die Hippen:

- 40g Eiweiß
- 40g Puderzucker
- 40g Mehl
- 40g Butter

Außerdem:

- Öl für das Backblech
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel cremig aufschlagen. Die Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben. Im heißen Wasserbaditerrühren, bis die Masse dicklich wird. Die Eiercreme heiß über die Pistazien gießen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken und in die Creme rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Pistazien-Creme in Gläser füllen und kühl stellen.

Die Orangen großzügig schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. den Saft ausdrücken und auffangen. Orangensaft, Anis und Gewürznelke aufkochen. Das Puddingpulver mit dem Wein glatt rühren und den Orangensaft damit binden. Die Orangenfilets hineinlegen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Ein Backblech leicht mit Öl bepinseln.

Alle Zutaten für die Hippen miteinander verrühren und die Masse mit einer Schablone dünn auf das Backblech streichen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 8 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und sofort in die gewünschte Form bringen, z.B. um einen Kochlöffelstiel rollen.

Die Orangen auf die Gläser mit der Pistazien-Creme verteilen. Mit Hippen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015