

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2020** ▪
Hauptgang und Dessert mit Mario Kotaska



Janna Budesheim

Vanillepudding mit Orangen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Pudding:

250 ml Vollmilch
 250 ml Sahne
 2 Eier (Eigelbe)
 5 TL Speisestärke
 2 EL Zucker
 1 Vanilleschote

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und das Mark sowie die Schote in die Milch geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zusammen mit der Sahne, Zucker und Speisestärke glattrühren und langsam in den Topf einrühren, sobald die Milch aufkocht. Vanilleschote vorher herausnehmen. Dann kurz erneut aufkochen lassen und in eine Schalte schütten. Abkühlen lassen.

Für den Orangen-Salat:

3 Orangen
 1 Zitrone
 1 EL Pistazien
 1 EL Honig
 1 kleines Stück Ingwer
 2 Zweige Minze

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Ingwer waschen, trockentupfen und reiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eine Orange waschen und die Schale abreiben. Orangen schälen, in Scheiben schneiden und im Zitronensaft marinieren. Orangen-Scheiben aufeinandertürmen und mit Minzblättern, Pistazien, Honig, Ingwer und Orangenabrieb garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.