



**Dessert: Alexander Kumptner**

## **Orangensoufflé mit Zitrusfrucht-Salat und griechischem Joghurt-Eis**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für das Orangensoufflé:** Für das Orangesoufflé den Orangensaft mit Stärke und Orangenlikör und den Zesten einer Orange zu einer dicken Creme einkochen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Die Soufflé-Formen leicht ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Jetzt nach und nach den Eischnee unter die lauwarmer Orangencreme heben. Diese Masse in die Soufflé-Formen füllen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen.

- 250 ml Orangensaft
- 25 g Kartoffelstärke
- 20 ml Orangenlikör
- 240 g Eiweiß
- 100 g Zucker
- Etwas Butter
- 1 Orange

**Für den Zitrusfrucht-Salat:** Für den Zitrusfrucht-Salat alle Früchte fein filetieren und mit etwas Kirschlikör, Puderzucker und fein geschnittenem Basilikum marinieren.

- 1 Orange
- 1 Pink Grapefruit
- 1 Zitrone
- Etwas Puderzucker
- 5 Blätter Basilikum
- 2 EL Kirschlikör

**Für das Joghurt-Eis:** Für das Eis alle Zutaten miteinander verrühren, in die Eismaschine füllen und cremig frieren lassen.

- 500 g Griechischer Joghurt
- 100 g Puderzucker
- 115 g Quark
- 50 g Sahne
- 80 g Milch

Den Zitrusfrucht-Salat in Dessertschalen geben und eine Nocke Eis daraufsetzen. Das Orangensoufflé separat servieren.