

Dattel-Orangensalat

mit Minze und Orangenblüten-Granita



Zutaten für 6 Personen

Dattel-Orangensalat

- 24 weiche Datteln, z.B. Meijool
- 6 Blondorangen
- 8 Minzeblätter

Orangenblüten-Granita

- 550ml frisch gepresster Orangensaft
- 120g Kristallzucker
- ¼ TL gemahlener Zimt
- eine Spur gemahlener Kardamom
- 5 Tropfen Orangenblütenwasser

Zubereitung

Dattel-Orangensalat: Datteln für 20 Minuten in heissem Wasser einweichen. Haut abziehen, entkernen und vierteln.

Orangen filetieren. Dazu bei den Orangen oben und unten einen Deckel mit einem scharfen Messer abschneiden. Dann die Schale grosszügig abschneiden, so dass keine weisse Haut mehr übrigbleibt. Die geschälten Orangen über eine Schüssel halten und aus den Häutchen die einzelnen Segmente ausschneiden. Der heraustretende Saft wird in der Schüssel aufgefangen.

Orangenblüten-Granita: Den durchs Filetieren entstandenen Orangensaft durch ein Sieb zum übrigen Saft giessen, Zucker, Gewürze und Orangenblütenwasser dazugeben. Mit zusätzlich 125ml Wasser mischen. Gut umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Ganze nochmals durchsieben. In ein flaches Tupperware-Gefäss leeren, verschliessen und in den Tiefkühler legen. Nach 2 Stunden alle 30 Minuten mit einer Gabel durchrühren bis die Granita grobkristallig gefroren ist. Der Vorgang dauert zirka 4 – 5 Stunden.

Fertigstellen: Orangenfilets, Minze und Datteln vorsichtig mischen, auf tiefe Teller verteilen und mit etwas Granita belegen.