

Orangensalat mit Pistazien und Safransahne

(ca. 4 Portionen)



Zutaten:

- 4 Orangen
- 1 Msp. Safranfäden
- 2½ EL brauner Zucker
- 20 g geschälte grüne Pistazienkerne
- 4 Stiele Minze
- 100 g stichfeste saure Sahne

Zubereitung:

Eine Orange heiß waschen und trockenreiben. 1 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die anderen Orangen so schälen, dass alles Weiße entfernt wird. Früchte halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den austretenden Saft auffangen.

Safranfäden im Mörser zerreiben, mit 1 EL Orangensaft mischen. Etwa 150 ml Orangensaft mit 2 EL Zucker in 6-8 Min. zu einem Sirup einkochen lassen, die Orangenschale untermischen.

Die Orangen auf Schälchen anrichten, mit dem Sirup beträufeln. Die Pistazien hacken und darüber streuen. Die Minze abrausen und trocken schütteln. Die Sahne mit ½ EL Zucker und der Safranmischung verrühren. Orangen mit Sahne und den Minzeblättern anrichten.