



Karamellierte Randen mit Orangen

Zutaten

(für 2-4 Personen)

1 rohe Rande, geschält und in feine Scheiben geschnitten
2 Orangen, geschält, Trennhäute entfernt, in Scheiben geschnitten
50 g Butter eine Handvoll Baumnüsse, geviertelt
1-2 EL Roh-Rohrzucker
1-2 Sternanis

Zubereitung

Randenscheiben einlagig in Butter wenige Minuten dünsten, Baumnüsse begeben, mehrmals wenden und den Rohrzucker einstreuen, schwenken, alles kurz einziehen lassen, beiseite stellen. Ebenso – aber nur kurz! – die Orangenscheiben in der Pfanne mit Zucker schwenken.

Zusammen mit den Randenscheiben auf Teller anrichten und mit den karamellisierten Nüssen verzieren.

Etwas Sternanis zerreiben und auf die Scheiben geben.