Rüebli in Orangensaft

Kalte Küche

dg: sg

300 g Rüebli schälen und in Frits-Form schneiden.

oder mit Fingerrüebli
4 cm vom grünen Stielansatz der Rüebli belassen. Rüebli 20 Sekunden in Heisswasser tauchen und die zarte Haut mit einem Tuch abstreifen.

Orangen
4 Orangen

Schale mit Zestenreisser in Julienne-Form abziehen und kurz Blanchieren. Orangen auspressen, dies ergibt 4 dl Saft. Orangensaft in einer Pfanne reduzieren. Dabei die Fingerrüebli darin 7 Minuten mitdünsten. An Schluss Zesten und eine Prise Salz zufügen. Ziehen und abkühlen lassen.