

# Orangen-Eierschwämme

mit Vanilleglace

und Svens Schoggikuchen

Rezept für 4 Personen

1 Orange, Schale  
120 g Eierschwämme/ 20 – 30 g Zitronenseitlinge  
30 g Butter oder 15 g Butter + 1 EL Rapsöl- oder Olivenöl  
1 Prise Salz  
30 g Zucker  
150 ml frisch gepresster Orangensaft  
5 g Maizena  
30 ml Vollrahm  
1 Block Vanilleglace oder selbst zubereitetes Vanilleeis

Von der Orangenschale feine Zesten abziehen.

Die gerüsteten Eierschwämme in Butter (+ Öl) gut andünsten, mit Salz würzen.

Den Zucker begeben und mit Orangensaft ablöschen, kurz ziehen lassen.

Maizena mit wenig Wasser anrühren, beimischen und gut verrühren.

Orangenzesten begeben und alles mit dem leicht geschlagenen Rahm verfeinern.

Seitlich auf die Vanilleglace anrichten, mit Rahm (vorzugsweise aus dem Bläser) garnieren und kleines Schoggikuchen-Stück\* dazulegen

\*separates Rezept

*Rezept aus ‚Amour fou‘ –*

*Kochabend Pilzverein Ostermündigen im Oktober 2020 / Urs Balmer*