

Warmer Clementinen und Birnen Salat

Zutaten

16 Clementinen
2 William Birnen
1 Grüne Zitrone
60g Butter
250g Zucker
Ein paar Minzen Blätter

Zubereitung

Die Haut der Zitrone entfernen mit einem Schälmesser und die in dünne Julienne schneiden. 1 Minute Blanchieren, abtropfen lassen und, ausspülen. Eine Stunde bei Schwäche Hitze Kandieren lassen, in 3 Deziliter Wasser und 200g Zucker.

Die zwei Birnen Schalen und die in dünne schieben schneiden.

8 Clementinen Schalen und die stücke auseinander nehmen.

Die Zitrone und die 8 Clementinen Auspressen.

In eine Schmorpfanne mit 10g Butter die Birnen und die Clementinen Stücke anbraten, mit Zucker bestreuen, und mit den Zitronen Saft die Clementinen eingießen, die Kandierte Zitronen Zeste einfügen mit 50g kleine Stücke Butter. Anrichten sie die tief Tellern und mit die Zubereitung legen Sie ein paar Minzen Blätter.

Salade chaude de clémentines et de poire

Pour 4 personnes

16 clémentines,
2 poires william,
1 citron vert,
60gr de beurre,
250gr de sucre,
Quelques feuilles de menthe.

Préparation

Enlever la peau du citron avec un économe et la couper en fine julienne.
Blanchir 1mn, égoutter, rincer. Mettre à confire 1 heure à feu doux, dans 3 décilitres d'eau et 200grs de sucre.
Eplucher les 2 poires et les couper en fines tranches.
Eplucher 8 clémentines et les séparer en quartiers.
Presser le citron et les 8 clémentines.
Dans une sauteuse, saisir avec 10grs de beurre les poires les quartiers de clémentines, de sucre, mouiller avec le jus du citron et des clémentines, ajouter les zestes de citron confits et les 50grs de beurre restant en petits morceaux.
Dresser l'ensemble dans des assiettes creuses et disposer quelques feuilles de menthes.

Salatka z klementynek (mandarynek) i gruszek

Porcja dla 4 osób

16 klementynek
2 gruszki William
1 limonka
60 g masła
250 g cukru
Kilka listek mięty

przygotowanie

Obrać cytrynę ze skórki małym nożykiem i pokroić skórkę na cienkie plasterki. Wybielić przez minutę, odsączyć i opłukać. Kandyzować przez godzinę na wolnym ogniu w 3 decylitrach wody i 200 g cukru.
Obrać dwie gruszki i pokroić w cienkie plasterki.
Obrać 8 klementynek i podzielić na części.
Wycisnąć sok z cytryny i 8 klementynek.
W rondlu na 10 g masła podsmażyć gruszki i kawałki klementynek, posypać cukrem, zalać sokiem z cytryny i klementynek, dodać kandyzowane skórki cytryny i 50 g pozostałego masła w małych kawałkach.
Ułożyć w głębokim talerzu i przyozdobić kilkoma liśćmi mięty.