



Getränke

Die ALTE POMERANZE ist vielfältig: Genießen Sie die ALTE POMERANZE als Aperitif oder nach einem guten Essen: pur, gemischt mit Säften oder als Verfeinerung von Eis, Süßspeisen und anderen Gerichten. Lassen Sie sich inspirieren von dieser edlen, in Vergessenheit geratenen Frucht.

Als Longdrink:

ALTE POMERANZE mit Ginger Ale und frischer Zitrone auf Eis

Frische Sommerpomeranze:

ALTE POMERANZE mit einem Schluck roter Traubensaft, aufgefüllt mit eiskaltem Bitter Lemon

Ebenso können Sie je nach Geschmack die ALTE POMERANZE mit Tonic Water, Orangen- oder Kirschsafte oder Coca-Cola mischen.



Heiße Pomeranze

für kühle Wintertage: Apfelsaft, häftige Menge roter Traubensaft, Gewürze (Nelken, Zimtstangen, Orangenschale) mit ALTER POMERANZE und etwas Zitronensaft verfeinert

Kleine Pomeranze:

pur als kurzer Schnaps für Zwischendurch

Basedower Bischof

Verwenden Sie unbehandelte Pomeranzen und Zitronen. Schneiden Sie ihre Schalen in dünne Spalten und pressen Sie den Saft heraus. Geben Sie die Schalen und das Fruchtfleisch zusammen mit einer ausgekratzten Vanilleschote, dem Vanillemark und dem Zucker in ein Gefäß. Fügen Sie die ALTE POMERANZE hinzu. Füllen Sie das Getränk mit Sekt oder Selters auf und lassen alles zugedeckt ziehen. Der Basedower Bischof schmeckt am besten gut gekühlt als kleiner Aperitif vor dem Essen.

5 Pomeranzen
1 Zitrone (Saft und Schalen)
1 Vanilleschote
250 g Zucker
25 cl ALTE POMERANZE
Sekt wahlweise Selters



Rezepte für Speisen

Zitronensorbet

Gekauftes Zitroneneis aufschlagen und mit wenig ALTER POMERANZE parfümieren. Danach sofort im Glas eisgekühlt servieren.

Bittere Orangenmarmelade

Schälen Sie die Pomeranzen, so dass keine weiße Haut übrig bleibt. Der Saft sowie das Fruchtfleisch sollten ca. 1,2 kg ergeben. Geben Sie hierzu Zucker sowie das Geliermittel und mischen alles gut durch. Dies sollte anschließend drei Minuten kochen. Fügen Sie den Orangenlikör hinzu. Nun kann die Marmelade in Gläser abgefüllt werden. Man sollte diese sofort verschließen, umdrehen und nach 20 Minuten nochmals wenden.

Pomeranzen-Walnuss-Torte

Vermischen Sie alle Zutaten für den Teig und lassen ihn eine Stunde ruhen. Legen Sie eine gefettete Form mit Dreiviertel des ausgerollten Teiges aus. Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor. Geben Sie 50 g der Nüsse auf den Tortenboden, verteilen danach die Marmelade und bedecken wieder alles mit den restlichen Walnüssen. Der übrig gebliebene Teig wird in Streifen geschnitten und z. B. in Kreuzmuster auf den Kuchen gelegt, das Sie mit etwas Milch bestreichen können. Backen Sie alles für 10 Minuten bei 190°C, danach bei reduzierten 160°C noch einmal ca. 30 Minuten.

Pomeranzen Mousse

Die Schalen werden mit 20 ml Pomeranzensaft, 50 g Zucker und der ALTEN POMERANZE gemischt. Das ausgekratzte Fruchtfleisch der Passionsfrüchte wird dazugegeben. Alles so lange miteinander verrühren, bis es eine cremige Konsistenz angenommen hat. Danach fügen Sie die geschlagene Sahne und die Eigelbe dazu. Wärmen Sie den Ofen auf 150°C vor. Füllen Sie sechs kleine Behältnisse mit dem Mousse und backen Sie diese im heißen Wasserbad im Ofen ca. 30-40 Minuten. Für die Sauce vermengen Sie 100 ml Pomeranzensaft, 100 g Zucker und 3 TL Wasser für einige Minuten bis die Sauce karamellartig wird. Geben Sie die Sauce über das Mousse und servieren Sie die Törtchen sofort.

*ALTE POMERANZE
Fertiges Zitroneneis*

*10 Pomeranzen oder
wahlweise Orangen
700 g Zucker
2 Beutel Geliermittel
125 cl Orangenlikör*

Für den Teig:
*150 g Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL abgeriebene Orangenschale
1 Ei
225 g Mehl
1 Prise Salz*

Für die Füllung:
*100 g Walnusskerne
10 TL Orangenmarmelade*

*Schalen abgerieben von 2 Pomeranzen
oder Orangen
120 ml Saft von Pomeranzen
2 TL ALTE POMERANZE
150 g Zucker
6 Passionsfrüchte
5 Eigelbe
450 ml süße Sahne*



*Pomeranzenschalen
in beliebiger Menge
Zucker*



*Pomeranzenschalen
in beliebiger Menge
Zucker*

*1,5 kg Ente
Salz und schwarzen Pfeffer
1 kg unbehandelte Bitterorangen
250 g Zucker
100 ml Essig
5 cl ALTE POMERANZE*

Orangeat

Schneiden Sie die Schalen der Pomeranzen in dicke Scheiben und bringen Sie diese insgesamt zweimal zum Kochen. Am Besten eignen sich natur belassene Schalen. Gießen Sie jeweils das Wasser ab und heben Sie die Schalen auf. Damit die Schalen ihre Bitterkeit verlieren, muss man diese Prozedur zweimal wiederholen. Nachdem die Schalen abgewogen sind, gibt man die gleiche Menge an Zucker und etwas Wasser in den Topf. Alles langsam zum Kochen bringen. Danach sollte man den Sud auf kleiner Flamme ca. eine Stunde vorsichtig weiter kochen lassen, bis die Schalen durchsichtig zu sein scheinen. Danach die Schalen aus dem Topf nehmen, abtropfen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Das Trocknen auf Backpapier kann einige Tage dauern. Man sollte die Schalen einmal täglich wenden.

Der ausgekühlte Sirup schmeckt hervorragend auf Brot oder statt Honig im Lebkuchenteig. Die Schalen kann man in Stücken oder fein gehackt zum Backen verwenden. In grobem Rohrzucker gewälzt sind sie weniger klebrig und leichter aufzubewahren. In feine dunkle Kuvertüre getaucht werden sie zu einer Delikatesse.

Orangenzucker

Reiben Sie die Schalen der Früchte und mischen Sie diese mit Zucker. Nach ein paar Tagen können Sie den stark aromatischen Zucker zum Backen verwenden.

Ente a l'Orange

Heizen Sie Ihren Backofen auf 250°C vor. Die Flugente muss von innen und außen gewaschen werden. Danach tupft man sie trocken, salzt und pfeffert sie. In einer feuerfesten Form wird sie ca. 30 Minuten knusprig braun gebraten. Hierbei sollte sie einmal gewendet werden. Die Orangen werden hauchdünn geschält und in feine Streifen geschnitten. Füllen Sie die Orangenschalen in die Ente. Lösen Sie in einem Topf bei mittlerer Hitze Zucker in Essig und ALTER POMERANZE auf und lassen ihn unter ständigem Rühren karamellisieren. Dieser Bratfond wird über die Ente sowie ein wenig Orangensaft in die Form gegossen. Dies wiederholen Sie alle 10 Minuten. Backen Sie die Ente ca. eine Stunde im Backofen bei 200°C. Die fertige Ente wird mit ALTER POMERANZE beträufelt. Dazu schmecken Klöße und Rotkohl sowie ein trockener Rotwein.