

Orangen

Spezialitäten

Bitterorange

Es gibt eine Orangensorte, die meistens kleiner ist und deren runzelige Schale sehr bitter ist, das Fruchtfleisch hingegen ist so sauer, dass es roh nicht wirklich zu verzehren ist.

Was aber ist der kulinarische Wert einer solchen Orange?

Nun zunächst wird die Pomeranze oder Bitterorange in Italien schon länger kultiviert, als ihre Verwandte, die süße Orange.

KennerInnen schälen die Haut vorsichtig ab und pürieren dann die ganze Orange und machen daraus einen aromatischen Brotaufstrich, wie es beliebt auch unter Zugabe von Zucker oder Honig.

Am weitesten verbreitet ist aber ihre Verwendung für die berühmte Orange Marmelade, wie der Name schon sagt, vor allem in England. Selbstgemacht ist sie eine Geduldsprobe, aber auch eine echte kulinarische Offenbarung und lässt sich mit der meisten industriell hergestellten Marmelade nicht wirklich vergleichen.

Bist Du auf den Geschmack gekommen? Dann heißt es schnell zuschlagen: **Die Bitterorangen-Saison ist kurz. Sie beginnt Mitte Dezember und endet bereits Mitte Februar!**

Bitterorangen Marmelade!

So geht's:

12 Bitterorangen
2 Zitronen
1,25 kg brauner Rohrzucker

Die Orangen viermal längs einschneiden und abschälen. Die Schalen so dünn wie möglich schneiden und den Saft der restlichen Orange auspressen. Saft und Schalen zusammen in einen Topf geben und mit Wasser auf 4 Liter auffüllen. Den ganzen Rest inklusive Kerne in ein Tuch binden und das Tuch im Topf mit Schalen und Saft versenken. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag den ganzen Topf samt Tuch auf den Herd stellen und kochen bis die weißen Teile der Schale komplett durchsichtig sind (bis zu 1 Stunde+). Das Tuch entfernen und sobald es kühl genug ist, den gesamten dickflüssigen Saft herauspressen und in den Topf zurück geben. Hier ist das natürliche Pektin der Orange enthalten und nur damit geliert die Marmelade! Anschließend den Zucker hinzufügen und kochen bis ein kleiner Löffel voll Marmelade nach 2 Minuten im Kühlschrank geliert. (15 Minuten, bis zu 1,5 Stunden abhängig von den verwendeten Orangen!) In sterilisierte Gläser füllen.

Natürlich ist diese Marmelade unschlagbar auf Frühstückstoast, aber auch in folgenden Dessertideen kommen ihre Vorzüge so richtig zum Tragen:

Versuch es einmal mit einem englischen Schichtdessert, einem sogenannten Trifle: Er wird traditionell aus Biskuit, Alkohol, Marmelade, Früchten und einer Creme hergestellt. Probiere eine Kombination aus Biskuitstücken, die Du mit Orangenmarmelade bestreichst und wenn gewünscht, noch mit Limoncello beträufelst, gefolgt von einer Schicht aus Beeren und abschließend einer Schicht aus Mascarponecreme.

Etwas einfacher sind mit Orangenmarmelade gefüllte Palatschinken, die Du mit einer einfachen Schokosauce garnieren kannst. Nach Wunsch kannst Du der Sauce etwas Cointreau hinzufügen.

Wir hoffen, du findest genauso Gefallen an dieser außergewöhnlichen Frucht, wie wir!



Cara Cara Orange

Die Cara Cara Orange ist wahrlich eine besondere Navel-Orange. Mit ihrem rosafarbenen bis **himbeerleuchtenden Fruchtfleisch** kann die Orange manchmal mit einer Blutorange verwechselt werden. Auch im Geschmack bietet die Cara-Cara-Orange ganz eigene Nuancen, weshalb man sie auf jeden Fall einmal probiert haben sollte.

Die Cara Cara Orange schmeckt **süß mit wenige Säure** darin. Der Geschmack ist im Vergleich zu anderen Navel-Orangen als durchaus komplexer zu beschreiben. So kann man **Noten von Kirsche oder auch Brombeere** herauschmecken.

Die Saison der Cara Cara-Orange schwankt je nach Erntegebiet. In Südamerika ist sie schon im August fertig, in Venezuela beginnt es ab Oktober, während in Kalifornien die Cara Cara Orange von November bis April Saison feiert. **Aus Spanien sind die Cara Cara-Orangen von Dezember bis März verfügbar.**

Choco Orange

In Spanien wurden vor etwa 10 Jahren einige vollständig braune Früchte an einem Navelbaum entdeckt. Da der Rest des Baumes normale Früchte abwarf, beschloss man, diese Zitrus analysieren zu lassen. Das Resultat was überraschend, wonach entschieden wurde, die Sorte zu veredeln, mit der heutzutage bekannten 'Navel Chocolate' als Ergebnis.

Im Gegensatz zur normalen Navel ist diese Frucht herrlich süß, sehr aromatisch, mit einem niedrigen Säuregehalt, einer langen Haltbarkeit und einem hohen Saftgehalt.

Saison = Dezember bis Februar

Tarocco Orange

Die mineralhaltige Vulkanerde Siziliens und das Mikroklima der Ebene von Catania sind schuld am verboten guten Geschmack der Tarocco. Logisch, dass wir nicht die einzigen sind, die um die Qualitäten dieser Früchte wissen. Auch wenn wir es allen von Herzen gönnen mögen, führen steigende Produktionsvolumen selten zu qualitativ formidablen Ergebnissen.

Es sind die kleineren Produzenten vom Fusse des Ätnas, die uns so richtig glücklich machen. Die aktuelle Wochensiegerin nennt sich Tarocco Arcoria, kommt äusserlich wie innerlich blutrot daher und erhält von uns das Prädikat «unbedingt empfehlenswert»!

Warum ist die Tarocco innen rot?

Neben der Sorte ist die Färbung der Blutorangen auch temperaturabhängig. Je tiefer die Temperaturen während der Reifung, desto mehr vom roten Farbstoff wird gebildet. Die Färbung macht sich übrigens auch auf der Schale bemerkbar. Gegen Ende der Saison zeigt sie sich mit schönen, roten Bäckchen.

Saison = Dezember bis Februar

Disclaimer

Die Inhalte, Designs sowie Grafiken sind nicht Eigentum der Marinello & Co AG. Diese stammen aus mehreren Quellen (Sachbücher, Internet etc.), wurden auf ihre Plausibilität geprüft nach besten Wissen und Gewissen und zu internen Schulungszwecken in diesem Dokument zusammengefasst.

Frei nach dem Motto „Wissen ist Macht“, teilen wir gerne unser erarbeitetes Wissen mit Dir, Deinen Kameraden und Auszubildenden.

Viel Spass beim Lernen!

