



## *Gubelhöfli mit Blutorangensorbet und Orangenfilet*

- 4 Gubelhöfli
- 8 Blutorangen
- 1 EL Zucker  
den Saft einer Zitrone
- 2 dl Champagner oder Prosecco
- 4 Orangen

Die Blutorangen auspressen und den Saft (ca. 5 dl) mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Champagner verrühren. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen oder in einer Schüssel in den Tiefkühler stellen und ab und zu mit einem Schneebesen verrühren.

Die vier Orangen filetieren. Die Orangenfilets schön auf dem Teller arrangieren. Das leicht vorgewärmte Gubelhöfli dazulegen und eine Kugel Blutorangensorbet abstechen und auf Teller geben.



## *Gubelhöfli Aranciata*

### **Schokolade Mousse**

2 Eier, 2 Eigelb, 50 gr. Zucker, 300 gr. Milkschokolade, Couverture, 700 gr. geschlagenen Rahm.

Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Eier, Zucker und Eigelb über dem Wasserbad schaumig schlagen. Beide Massen vorsichtig mischen bis sie glatt ist. Abkühlen lassen. Rahm darunter ziehen.

### **Grand Marnier Creme**

500 gr. Milch, 1 Vanille Stengel, 5 Eigelb, 1 Ei, 180 gr. Zucker, 20 gr. Stärke

Milch und Vanille aufkochen. Ei, Eigelb, Zucker und Stärke schaumig schlagen. Beide Massen mischen, kurz aufkochen und abkühlen lassen. 2cl Grand Marnier darunter mischen. Grand Marnier Crème anrichten, mit Orangenschnitzengarnieren, Gubelhöfli horizontal teilen, Schokolademousse dazugeben und servieren.



## *Gubelhöfli mit Rotweinkirschen*

- 4 Gubelhöfli
- 100 gr Zucker
- 250 gr entsteinte Kirschen
- 1 dl Rotwein
- 1 dl Kirschensaft
- 1 Vanilleschote
- 20 gr Kirschwasser
- 2 KL Stärke (Maizena)

Zucker in ein Topf geben und goldgelb karamellisieren. Mit Rotwein und Kirschsafte ablöschen. Die ausgekratzte Vanilleschote mit den Samen dazu geben und mitkochen. Die Flüssigkeit ein wenig reduzieren. Die Stärke mit dem Kirschwasser glatt rühren und in die Flüssigkeit einrühren. Das ganze Aufkochen und die entkernten Kirschen 2 bis 4 Minuten mitkochen. Die Kirschen auf Teller anrichten, die leicht temperierten Gubelhöfli dazulegen.