



www.besserbissen.de

## Armer Ritter Röllchen mit Orangen-Sauce

Zutaten für zwei Personen

### Armer Ritter Röllchen:

2 Scheiben	Toastbrot (großes, weiches Sandwich-Toast)
100 g	Himbeeren - frisch oder TK
2 EL	Crème Fraîche
2	Eier
80 ml	Milch
Prise	Salz
4 EL	Zucker
1 TL	Zimt (Ceylon)

Butterschmalz zum Braten

### Orangen-Sauce:

2 EL	Zucker
100 ml	brauner Rum
200 ml	Orangensaft
1	Bio-Orange
1	Limette
Prise	Salz
50 g	kalte Butter
12	Minzblätter
2 EL	Crème Fraîche

### Zubereitung

Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren. Mit Rum ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Orangensaft hinzufügen. Die Orange schälen und filetieren. Zwei Scheiben der Schale zu der Sauce geben. Solange einkochen, bis die Sauce leicht eindickt. Die Hitze ausschalten, die Orangenschale entfernen und die kalte Butter in die Sauce einrühren. Mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss die Orangenfilets in die lauwarmer Sauce geben und etwas ziehen lassen.

Die Rinde der Toastbrot-Scheiben abschneiden und die Scheiben mit dem Nudelholz platt ausrollen. Dünn mit Crème Fraîche bestreichen. Auf eine Seite eine Reihe frische oder aufgetaute Himbeeren legen und das Toastbrot von dort beginnend fest zusammenrollen.

In einer flachen Schale Eier und Milch mit einem EL Zucker und je einer Prise Zimt und Salz verquirlen.

Die Röllchen kurz darin wenden und sofort in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz rundherum anrösten. Auf Küchenpapier entfetten und in einer Schale mit Zucker und Zimt wenden.

Die Toastbrot-Röllchen schräg halbieren und aufrecht in die Mitte des Tellers stellen. Die Sauce ringsherum anrichten und einige Orangenfilets herum geben. Mit einigen Klecksen Crème Fraîche und Minzblättern dekorieren.