



Starke Freunde  
FREUNDKREIS SCHLÖSSERLAND SACHSEN E.V.

# Küchenrezepte mit Orangenmarmelade



Guten  
Appetit!

Zur Erinnerung an das 2. Patentreffen im Barockgarten Großsedlitz am 5. Juni 2016

## Unsere besten gesammelten Rezepte mit ORANGENMARMELADE für Sie zum Nachkochen!

Die Orange ist heute wohl die beliebteste Art von allen Zitrusfrüchten. Im Barock spielten hingegen die Pomeranzen, die Bitterorangen, eine besondere Rolle. Sie wurden gleichgesetzt mit den goldenen Äpfeln, die Herkules aus dem Garten der Hesperiden geholt hatte.

Die Zwinger-Orangerie Augusts des Starken umfasste, wie andere Orangerien, neben *Citrus aurantium*, den Pomeranzen, zahlreiche weitere Sorten, die der leidenschaftliche Sammler häufig auf den Messen in Leipzig erwarb. Manche Pflanzenverzeichnisse geben uns Auskunft über die Vielzahl der ehemals in den barocken Orangerien kultivierten Arten und Varietäten der Gattung Zitrus.

Dass August der Starke, im Jahr 1709 nicht den Neubau des durch Brand zerstörten Residenzschlosses, sondern den Bau einer Orangerie beauftragte, zeigt, wie wichtig ihm diese Pflanzensammlung als Repräsentationsobjekt war. Die Orange als goldener Apfel der Hesperiden stand als Sinnbild für Tugendhaftigkeit, Fruchtbarkeit sowie Unsterblichkeit des Herrscherhauses und die Orangerie als Metapher des irdischen Paradieses.

Von Alters her beeindruckten die aus China stammenden Zitrusbäume mit ihrem glänzenden immergrünen Laub, den duftenden Blüten und leuchtenden Früchten. Alle diese Teile können zu wohlschmeckendem oder heilkräftigem Gebrauch verarbeitet werden. So versorgten die Orangerien auch Hofküche und -apotheke. Bei Tisch schätzte man besonders die magenstärkende und verdauungsfördernde Wirkung der Pomeranzen. Man benötigte Zitrusfrüchte, um Speisen und Getränke zu würzen, kandierte Früchte als Zitronat und Orangeat für Backwaren, nutzte Orangenblüten für Zuckerwerk ebenso wie für kosmetische Produkte. Die ätherischen Öle werden auch heute noch zur Parfümherstellung oder für Medikamente verwandt.

Rezepte mit Orangen bieten aus der Vielfalt der Zitrusaromen einen kleinen Ausschnitt. Lassen Sie sich zum Kochen und Kosten anregen

Ihre Dr. Simone Balsam

*Vorstand des Fördervereins Freundeskreis Barockgarten Großsedlitz e.V.*

## AVOCADO-ORANGENCREME ZUM DIPPEN



*2 reife Avocados, 2 Bio-Limetten, 2 EL Orangenmarmelade,  
200 g Frischkäse mit Joghurt, 30 g Puderzucker*

Die Avocados halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Hälften lösen. Die Limetten heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Avocadofleisch mit Limettensaft und -schale und Orangenmarmelade im Mixer fein pürieren. Den Frischkäse mit Puderzucker verrühren und die Avocado-creme unterrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen und zugedeckt bis zum Büfettaufbau kalt stellen.

## SALATSAUCE MIT ORANGENMARMELADE



*2 EL Olivenöl, 2 EL Crème fraîche, 2 EL Orangenmarmelade, 1 TL Senf,  
1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, evtl. Knoblauch, Chili, Pinienkerne,  
evtl. Rote Beete*

Zutaten in einem hohen Gefäß mixen und zum Blattsalat geben. Die Pinienkerne anrösten und über den Salat streuen. Dazu passt z.B. ein Rote-Beete-Gemüse.

## SCHARFE HÄHNCHENKEULEN



*8 Hähnchenunterschenkel (à ca. 120 g), 4 TL Edelsüß-Paprika,  
je 1 TL Salz, Cayennepfeffer & Kreuzkümmel, 2 TL brauner Zucker, 250 g  
Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre, 4 Esslöffel körniger Senf*

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Keulen waschen und trockentupfen. Gewürze und Zucker mischen. Keulen damit einreiben und dann auf ein gefettetes Backblech legen. Im Backofen (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten braten. Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre und Senf verrühren. Zu den Keulen servieren.

## ORANGENMARINADE FÜR HÄHNCHENBRUST

*1 Stück Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Orangenmarmelade, 2 EL Öl, 4 EL Wasser, Chili, Spritzer Zitronensaft*

Alles im Mixer vermischen und Hähnchenbrustfilets zwei Stunden darin ziehen lassen. Danach anbraten oder grillen und z. B. mit Champignon-Lauch-Gemüse oder mit Oliven servieren



## ORANGENBRATEN

*1 kg Rindfleisch, 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 3 gewürfelte Tomaten, 3 EL Orangenmarmelade, 1 Flasche Rotwein, 2 EL Cognac, 1/2 Becher Crème fraîche, Salz, Pfeffer, evtl. Speck*

Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck oder in heißem Öl anbraten. Zwiebeln und Tomaten zugeben und mitschmoren. Die Orangenmarmelade hinzufügen und mit Rotwein und Cognac ablöschen. Dann 2,5 Stunden schmoren lassen. Mit Rotkohl servieren.

## GEFÜLLTER FRENCH-TOAST

*225 g Frischkäse, 1 Tasse Orangenmarmelade, 1 Tasse gehackte Walnüsse, 4 Scheiben Weißbrot, 1/2 Tasse Milch, 2 Eier, 1 EL Vanillezucker, Honig*

Frischkäse, Marmelade und Nüsse mischen. Ins Weißbrot Taschen einschneiden und mit zwei Esslöffel der Frischkäsemischung füllen. Milch, Eier und Vanillezucker verquirlen. Brotscheiben kurz hineinlegen und dann direkt in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten braun braten. Mit Honig übergossen servieren.

## STECKRÜBEN MIT ORANGEN-BERBERITZEN

*2 EL getr. Berberitzen, 1 1/2 EL Zucker, 20 g Butter, 600 g Steckrüben, 50 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Öl, 200 ml Orangensaft, 2 EL Geflügelbrühe, 4 EL Orangenmarmelade, 1/4 TL Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Minze*

Die Berberitzen 5 Min. einweichen. 1/2 EL Zucker in 10 g Butter karamellisieren lassen. Berberitzen darin 1-2 Min. sanft schmoren. Rüben schälen, waschen und in dünne Stifte schneiden. Schalotten und Knoblauch in Öl und 10 g Butter andünsten. Die Steckrüben 3 Min. unter Rühren mitbraten. 1 EL Zucker zugeben, karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Danach Brühe und Marmelade einrühren. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Berberitzen unterheben. Mit Minzblättern garniert servieren.

## GEMÜSE-ORANGEN-QUICHE

*250 g Mehl, 2 Prisen Salz, 125 g Butter, 2 EL Sauerrahm, 200 g Mais, 400 g Brokkoli, 200 g Kräuterfrischkäse, 1 EL Mehl, 200 ml Milch, 2 Eier, 1/2 TL abgeriebene Orangenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 EL Orangenmarmelade*

Ofen auf 180° anheizen. Das Mehl mit Salz vermischen. Mit Butter, Mehl und Sauerrahm zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen. Inzwischen das Gemüse waschen und kleinmachen. Frischkäse mit Mehl, Milch, Eiern und Orangenschale pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Teig ausrollen und in eine Springform legen. Dünn mit Marmelade bestreichen, mehrfach einstechen. Brokkoli und Mais auf dem Teig verteilen und den Guss darüber geben. Die Quiche im Ofen ca. 30 Min. backen und evtl. mit Petersilie garnieren.



## ORANGENEIS

*330 ml frisch gepresster Orangensaft, 10 g Speisestärke, 3 EL Zitronensaft, ca. 2 EL Orangenmarmelade*

Den Orangensaft in einen Topf gießen. Speisestärke mit dem Zitronensaft anrühren und mit einem Schneebesen unter den Saft rühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und die Marmelade unterrühren. Die Masse abschmecken, eventuell noch etwas Marmelade dazugeben. In Förmchen 4 Std. gefrieren lassen.



## BUTTERMILCH-ORANGEN-DRINK

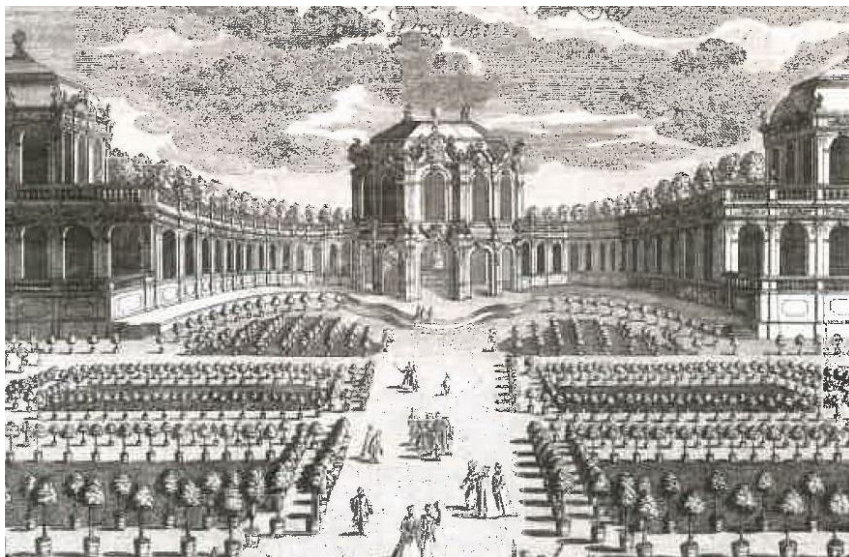
*200ml Orangensaft, 200 ml Buttermilch, 2 Messerspitzen Zimt*

Die Buttermilch, den Orangensaft und den Zimt zusammen in einen Shaker geben, den Shaker schließen und kräftig schütteln, sodass sich der Zimt gut verteilt und nicht klumpt.

## SÜSSE BUSSERL

*40 g fein gehackte Kuvertüre, 50 g gemahlene Mandeln, 4 Eiweiß, 125 g Zucker, 1 TL Honig, 50 g Mehl, 2 EL Kakaopulver, 75 g flüssige Butter*

Mandeln in einer kleinen Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Eiweiß mit einem Drittel des Zuckers cremig schlagen und dann langsam den Rest des Zuckers hinzufügen. So lange rühren, bis die Masse fest wird. Honig, Mandeln, Mehl, Kakao und die fein gehackte Kuvertüre unterheben. Zuletzt die Butter unterziehen. Die Masse mit einem Spritzbeutel in kleinste Papierbackförmchen (keine Muffinsgröße) zu 3/4 einfüllen. Auf die Mitte der Masse einen Klecks Marmelade setzen. Bei 190° 12-15 Minuten backen.



### Zusammenstellung der Rezepte:

Dr. Anne-Simone Rous

*Beirätin im Freundeskreis Schlösserland Sachsen e.V.*

---

### Quellenangaben:

- Rezept 1: [www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)  
Rezept 2: Rezept von Anne-Simone Rous  
Rezept 3: [www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)  
Rezept 4: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) | Rezept von »onja«  
Rezept 5: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) | Rezept von »wally2«  
Rezept 6: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) | Rezept von »VanillaCream«  
Rezept 7: [www.kuechengoetter.de](http://www.kuechengoetter.de)  
Rezept 8: Dagmar von Cramm / Martin Kintруп:  
»Vegetarisch genießen«, München 2012.  
Rezept 9: [www.hr-online.de](http://www.hr-online.de) | Rezept von Kristina Kubulin  
Rezept 10: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) | Rezept von »Visematente«  
Rezept 11: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) | Rezept von »plumbum«

Save  
the Date!



Die Orangen kehren zurück  
in den Dresdner Zwinger!

am 19. Mai 2017



**Starke Freunde**

FREUNDKREIS SCHLÖSSERLAND SACHSEN E.V.

Freundeskreis Schlösserland Sachsen e.V.  
c/o Staatliche Schlösser, Burgen & Gärten Sachsen gGmbH  
Stauffenbergallee 2a, 01099 Dresden  
Telefon: +49 351 56391 1002  
service@schloesserland-freundeskreis.de  
www.schloesserland-freundeskreis.de