



## **Safran-Mascarpone mit Kumquat-Kompott**

Zitrusfrüchte und Safran sind ein aromatisches Traumpaar. Aber das Beste an diesem Dessert ist laut Spitzenköchin Tanja Grandits in Wahrheit der unscheinbare Sesam-Krokant. Deshalb nimmt sie immer gleich die doppelte Menge davon, um ihn dann einfach so oder mit Joghurt und Früchten geniessen zu können.

### **Zutaten**

#### **Mascarpone-Creme**

- 200 g Mascarpone
- 100 ml Rahm (Sahne)
- 100 ml Orangensaft
- 1 Prise Safranfäden, gemörsert und im
- Orangensaft aufgelöst
- 40 g Zucker

#### **Kumquat-Kompott**

- 400 g Kumquats, heiss gewaschen
- 150 ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote, ausgekratztes Mark
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Prise Safranfäden
- 4 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft

## **Sesam-Krokant**

- 50 g brauner Zucker
- 60 ml Wasser
- 110 g Sesam
- 1/2 TL Sesamöl

## **Zubereitung**

1. Für die Creme alle Zutaten mischen und steif schlagen.
2. Für das Kompott die Kumquats in Scheiben schneiden und dabei die Kerne entfernen. Zusammen mit allen weiteren Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Für den Krokant Zucker und Wasser in einer Pfanne aufkochen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und es zu blubbern beginnt. Den Sesam dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren karamellisieren. Das dauert 6–8 Minuten.
4. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Sesamöl unterrühren. Die goldbraunen Sesamsamen auf Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.
5. Die Mascarpone-Creme und die Kumquats in Schalen anrichten und sehr grosszügig mit dem Sesam-Krokant bestreuen.