

# DIANAS SONNENFRÜHSTÜCK



1,5 Kilo ungeschälte Diana Orangen in Stücke schneiden und etwa anderthalb Stunden lang kochen. Anschließend die Früchte abkühlen, in feine Scheiben schneiden, mit dem Kochwasser verrühren und 650 Gramm Gelierzucker beimischen. Die Masse 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen und zuletzt unter ständigem Rühren 5 Minuten aufkochen.



# POPCORN WEIÙE ORANGE



Etwa 50 Gramm Popcorn-Mais in einem Topf aufquellen lassen. Den Saft einer Diana-Orange auspressen und 100g weiÙe Schokolade in kleine Teile hacken. 2 Esslöffel Butter in einem weiteren Topf erhitzen. Kurz bevor alles geschmolzen ist, 1–2 Esslöffel Zucker, den Diana-Orangensaft (2 cl) und die weiÙe Schokolade hinzufügen. Alles miteinander verkochen, bis eine träge Masse entsteht. Füge nun das Popcorn in den Topf und streue 1–2 Teelöffel geriebene Diana-Orangenschale darüber. Anschließend alles gut miteinander vermengen und abkühlen lassen.



# MAPLE AND ORANGE SALMON, LACHS IN AHORN-ORANGENSAUCE (4 PERSONEN)



100 ml Ahornsirup, 100 ml frisch gepresster Orangensaft aus Diana-Orangen und 2 Esslöffel Sojasauce in einer Schüssel, zu einer Marinade verrühren. Das Lachsfilet mit der Marinade bestreichen und 1–2 Teelöffel geriebene Diana-Orangenschale dazugeben. Die zubereiteten Lachsfilets sollten nun für mindestens eine Stunde in der Marinade ruhen, bis sie anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne gebraten werden können. Während des Bratvorgangs sollte der Lachs mehrmals mit der Marinade begossen werden.



# ORANGENSAUCE



Den Saft von 2 Diana-Orangen auspressen und die Schale einer Diana-Orange großflächig abreiben. Etwa 2 Esslöffel Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit dem Saft der Diana-Orangen ablöschen und einkochen lassen. Anschließend einen Esslöffel Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# ROTWEIN-ORANGEN-PUNSCH



Eine Diana-Orange in Scheiben schneiden und halbieren. 500 ml Rotwein und 300 ml Orangensaft in einem Topf erhitzen und 3 Esslöffel Zimt-zucker hinzugeben. Die Orangenscheiben und den zubereiteten Punsch in 4 Gläser füllen und mit Zimtstangen dekorieren.



# CITRUS-LIMONADE



Etwa 3 Diana-Orangen in feine Scheiben schneiden und mit 150 g Zucker in ein Bowlengefäß geben. Einen Anisstern, 3 Kardamomkapseln und eine Zimtstange mit einem Mörser leicht zerkleinern und mit dem Mark einer 1/2 Vanilleschote in einem Topf kurz anrösten. Weitere 150 g Zucker zugeben, leicht karamellisieren lassen und mit 1 Liter Apfelsaft ablöschen. In Streifen geschnittenen Ingwer und 3 Stängel Zitronengras aufschneiden und etwa 15 min auf niedriger Temperatur im Topf ziehen lassen. Den Saft durch ein Sieb geben und den Diana-Orangenscheiben zugeben. Den Saft erneut 1 Std. ziehen lassen und anschließend mit Mineralwasser aufgießen und mit Diana-Orangenscheiben garnieren.

