

Blätterteig-Lasagne mit gegrilltem Obst und Mais-Creme

Für zwei Personen

Für den Blätterteig:

200 g frischer Blätterteig

Für die süße Maiscreme:

1 frischer Zuckermais Kolben 200 ml Sahne 50 Butter

50 g Mascarpone 1 Vanilleschote 1 EL Zucker

Für das gegrillte Obst:

300 g Wassermelone 1 Mango 5 frische Feigen

1 EL Agavendicksaft

Für den Blätterteig:

Den Blätterteig rund ausstechen und auf dem Grill goldbraun backen.

Maisbart (vom unten aufgeführten Maiskolben) auf dem Grill schwarz grillen und danach im Mixer zu einem Staub hexeln. Diesen zu der Maiscreme geben.

Für die süße Maiscreme:

Mais vom Kolben schneiden und mit der Butter im Topf andünsten. Mit Sahne ablöschen und Mark von der Vanilleschote hinzugeben, ebenso den Zucker. 5 Minuten kochen lassen und danach im Mixer pürieren. Kurz etwas abkühlen lassen und die Mascarpone unterheben.

Für das gegrillte Obst:

Wassermelone in ca. 1 cm dicke Scheiben und rund ausstechen, ebenso die Mango. Die Feigen vierteln und das Obst mit etwas Agavendicksaft bepinseln. Grillen und versuchen die Grillstruktur auf das Obst zu bekommen.

Als untere Schicht den Blätterteig verwenden. Die Maiscreme aufstreichen und das Obst auf die Creme geben.

Michael Spachmann am 25. Juli 2019