

Blitz-Pastéis de Nata mit Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Packung Blätterteig 3 EL Zimt

Für die Füllung:

1 Orange 120 g Crème-fraîche 1 Ei

1 Vanilleschote 1 EL Zucker

Für den Orangensalat:

1 Orange 1 Zweig Minze 2 cl Cointreau

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze Puderzucker Zimt

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Blätterteig mit Zimt bestreuen und aufrollen. Die Rolle in 6 Teile aufteilen und der Länge nach flachdrücken. Die Teiglinge in eine Muffin-Form geben und für ca. 8 Minuten im oberen Drittel backen. Teigförmchen aus dem Ofen holen und mit einem Löffel etwas andrücken.

Für die Füllung:

Orange waschen, trocken tupfen und Schale abreiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Ei, Zucker, Vanillemark, Crème fraîche und die Hälfte des Orangenabriebs verquirlen. Die andere Hälfte des Orangenabriebs für die Garnitur aufbewahren. Füllung in jedes Teigförmchen geben und für rund 8 Minuten backen.

Für den Orangensalat:

Orange schälen, halbieren und die Filets rausschneiden. Aus der Schale den Rest-Saft auspressen und auffangen. Minze abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Saft und Cointreau mit Minze vermengen und mit den Orangenfilets mischen.

Für die Garnitur:

Die Pastéis auf einem Dessertteller anrichten und mit einem Puderzucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Minze abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit krönen. Mit der restlichen Orangenschale von oben garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Raphael Skerlan am 24. Oktober 2019