

Melktert mit Physalis-Grütze

Für 4 Personen

Melktert:

250 g Blätterteig, frisch	1 kg Linsen	2 Eier
25 g Mehl	25 g Maismehl	45 g Zucker
1 TL Vanillezucker	300 ml Milch	15 g Butter, zimmerwarm
1 TL Zimtpulver	1 Orange, unbehandelt	2 EL Orangenlikör
1 Prise Salz		

Physalisgrütze:

3 Orangen, unbehandelt	500 g Physalis	75 g Zucker
1 Stange Zimt	2 Sternanis	1 EL Speisestärke
4 Zweige Minze	1 EL Vanillezucker	0,5 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Melktert:

Den Blätterteig aufrollen, daraus vier Kreise (etwas größer als die Tartelett-Formen) ausstechen, in die Förmchen legen und den Rand gut andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Blätterteig mit jeweils einem Stück Backpapier belegen und mit Linsen befüllen. Den Teig im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten blind backen. Anschließend die Linsen und das Backpapier entfernen. Den Backofen auf 160 Grad zurückschalten. Für die Füllung die Eier trennen. Mehl, Maismehl, 25 Gramm Zucker, Vanillezucker in einer Schüssel mischen. 50 Milliliter Milch zugeben und glattrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen, den Mehlbrei zugeben und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse dick wird. Anschließend in eine Schüssel geben, Butter und das Eigelb unterrühren. Mit Zimtpulver, fein abgeriebener Orangenschale und Orangenlikör abschmecken. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zugeben. Den Eischnee unterheben und die Masse in den vorgebackenen Blätterteig füllen und glatt streichen. Im Backofen weitere 20 Minuten backen. Wenn die Masse beginnt aufzugehen, die Backofentür einen spaltbreit öffnen.

Physalisgrütze:

Den Saft der Orangen auspressen und 200 Milliliter abmessen. Physalis aus den Hüllen lösen, waschen und halbieren. Die Früchte in einer flachen Form verteilen. Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Zimtstange und Sternanis zugeben und bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Unter Rühren nach und nach zum Sud geben, bis er eine leicht dickliche Konsistenz hat. Den Sud durch ein Sieb über die Früchte gießen, alles gut mischen und abkühlen lassen. Minze abbrausen, die Blätter fein schneiden und untermischen. Vanillezucker mit Zimtpulver mischen, die fertigen Törtchen damit bestreuen und mit der Physalisgrütze servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passt sehr gut Mirabellensorbet.

Johann Lafer am 11. Juni 2010