



[Drucken](#)

Birnenscheiben mit Thymian-Frischkäse und Orangenparfait



Zutaten für 4 Portionen

Für die Birnen:

- 100 g Reismehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL gestrichenen TL Zucker
- 1 Eigelb
- 1 ½ große Birnen
- 1 Thymianzweige
- 80 g bayer. Frischkäse
- 80 g bayer. Butterschmalz

Für das Parfait:

- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 75 g Zucker
- 2 unbehandelte Orangen
- 40 ml Orangenlikör
- 400 ml bayer. Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst das Orangenparfait vorbereiten: Orangen waschen, die Schalen abreiben, Orangen mit einem scharfen Messer schälen, die Orangenfilets auflösen und beiseite stellen. Eigelb, Ei und Zucker in einem Schlagkessel über dem kochenden Wasserbad dick und schaumig schlagen, vom Herd nehmen und kalt schlagen. Orangenschale und Orangenlikör einrühren. 400 ml Sahne schlagen und unter die Orangenmasse ziehen, in 4-6 Portionsförmchen füllen und mindestens 3-4 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen.
2. Reismehl, Salz und Zucker mischen, mit 120 ml warmem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. 1 Eigelb unterrühren und 30 Min. ruhen lassen.
3. Die Birnen waschen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden, das Kernhaus aus den Scheiben ausstechen. Thymian waschen, die Blättchen abstreifen und hacken, in den Frischkäse geben und glatt rühren. Die Hälfte der Birnenscheiben dünn mit Frischkäse bestreichen. Jeweils eine zweite Birnenscheibe auflegen und leicht andrücken.
4. Die gefüllten Birnenscheiben nacheinander durch den Teig ziehen und mit Butterschmalz in mehreren Portionen goldbraun ausbacken. Das dauert ca. 2 Min. pro Seite.
5. Birnenscheiben mit Orangenparfaits anrichten und mit einigen Orangenfilets garnieren.