



[Drucken](#)

Sauerrahm-Mille-Feuille mit Portweibirnen



Zutaten für 4 Personen

- ½ unbehandelte Orange
- 100 g bayer. Sauerrahm
- 4 TL Preiselbeerkonfitüre
- 2 Blatt Gelatine
- 150 ml bayer. Sahne
- 2 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 2 Birnen
- 300 ml roter Portwein
- 1 Nelke
- ½ TL Korianderkörner
- 1 kleine Zimtstange
- 1TL Stärke
- 200 g Blätterteig
- 100 ml Vanillesauce

Zubereitung:

1. Die Orange waschen, trocknen und die Schale fein reiben. Den Saft der Orange auspressen. Sauerrahm mit Orangenschale und den Preiselbeeren verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit dem Orangensaft schmelzen. Die geschmolzene Gelatine mit dem Sauerrahm vermischen. Sahne steif schlagen. Das Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Erst die Sahne, dann das Eiweiß unter den Sauerrahm heben. Mindestens 4 Stunden kühlen.
2. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Portwein mit Zucker und den Gewürzen aufkochen. Birnenhälften 5-8 Min. bissfest kochen, im Portwein abkühlen. Birnen mit einem Sieblöffel herausnehmen. Den Portweinfond passieren, mit der Stärke binden und über die Birnen gießen, kühl stellen.
3. Den Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und in 12 Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigstücke mit einer Gabel gleichmäßig stupfen, damit der Teig nicht zu stark aufgeht. Den Blätterteig mit Puderzucker bestreuen und auf ein, mit einer Silikonmatte belegtes Blech legen. Eine weitere Silikonmatte über die Teigkreise legen und 5 Min. goldbraun backen.
4. Blätterteig mit der Sauerrahm-Mousse zu kleinen Türmen schichten. Die Birnen in Fächer schneiden und mit Vanillesauce zum Sauerrahm-Mille-Feuille servieren.