

Blätterteig-Körbchen, Portwein-Pflaumen, Vanille-Sahne

Für zwei Personen

Für die Pflaumen:

6 Pflaumen	150 ml roter Portwein	1 Orange
1 Tongabohne	2 Pimentkörner	1 Sternanis
1 Zimtstange	1 EL Puderzucker	1 Zweig Minze

Für den Blätterteig:

1 Platte Blätterteig	50 g Butter
----------------------	-------------

Für die Sahne:

100 ml Sahne	1 Vanilleschote
--------------	-----------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Pflaumen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen.

Orangenschale abreiben und Schale mit Zimt, Piment, Sternanis zu den Pflaumen geben und circa zehn Minuten aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen und mit den Pflaumen zurück in den Topf geben.

Für die Vanillesahne Sahne in einer Schüssel steifschlagen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Vanillemark und Sahne vorsichtig miteinander verrühren.

Für das Körbchen den Blätterteig in Streifen schneiden, mit flüssiger Butter bestreichen, die Enden hochklappen, nochmals buttern und im Ofen goldgelb backen.

Den fertigen Blätterteig aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller setzen. Körbchen mit Pflaumen füllen, mit Vanillesahne und Minzblättchen garnieren und servieren.

Katrin Papra am 27. Oktober 2016