

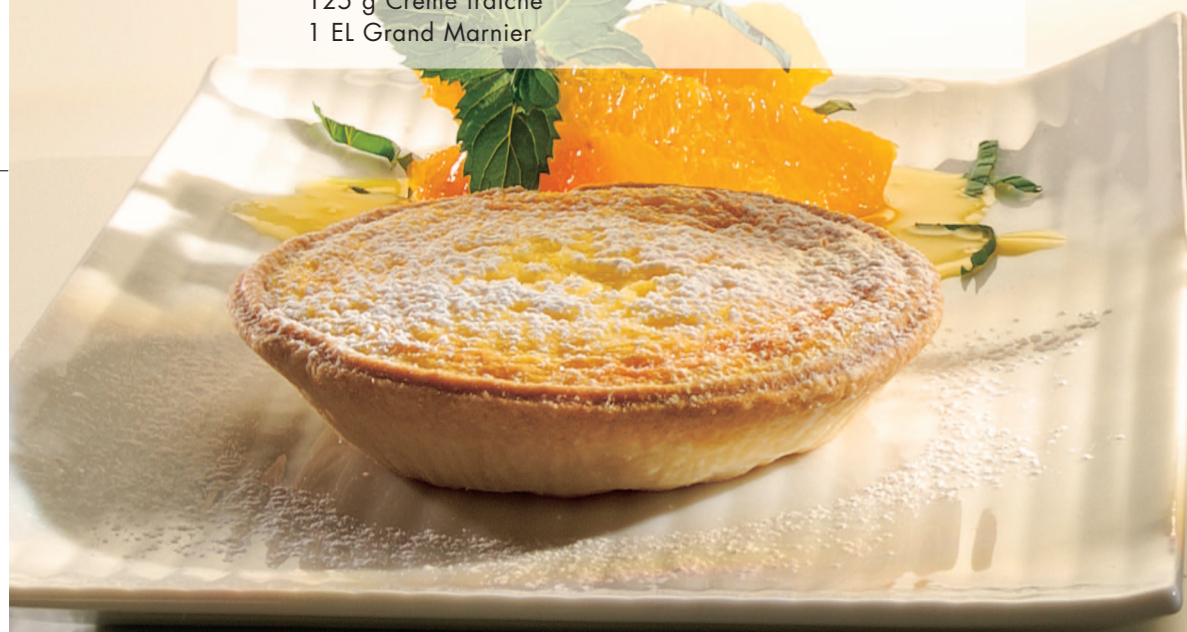
>> Zutaten für 4 Portionen

4 Backförmchen mit ca. Ø 12 cm

50 g Staubzucker
 150 g Mehl
 150 g eiskalte Butter
 Backerbsen
 4 Orangen
 1 Eiweiß
 2 Eigelb
 1 EL Zucker
 120 ml Schlagobers

Orangen-Sauce:

250 ml Orangensaft
 1 EL Zucker
 abgeriebene Orangenschale
 125 g Crème fraîche
 1 EL Grand Marnier



Tartelettes au Soufflé à l'orange

Staubzucker und Mehl auf der Arbeitsfläche mischen. Die eiskalte Butter in Würfel schneiden, darüber verteilen und mit einem großen Messer feinkrümelig hacken; von Hand rasch zu einem Teig zusammenfügen – nicht lange kneten, sonst wird er zäh; in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Den Teig auswalken und der Förmchengröße entsprechende Rondellen ausstechen; in die gebutterten Förmchen legen.

Backerbsen auf die Förmchen streuen und die Tartelettes blind backen (1); auskühlen lassen. Von einer Orange die Schale abreiben und beiseite stellen, alle Orangen filetieren, dabei den Saft auffangen, die Schnitze beiseite legen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker separat verrühren.

Schlagobers aufkochen, die Eigelb-Zucker-Masse sowie die Hälfte der abgeriebenen Orangenschale zugeben (die andere Hälfte für die Sauce beiseite stellen); bei mittlerer Hitze zur Rose kochen (auf der Sauce soll sich eine „Rose“ bilden, wenn Sie mit dem Esslöffel etwas davon schöpfen und kräftig darauf blasen); 1 Esslöffel Orangensaft dazugeben; das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Die Masse in die vorgebackenen Förmchen gießen und backen (2).

Den Orangensaft, den Zucker und die Orangenschale in einem Saucenfännchen zur Hälfte einkochen; erkalten lassen. Crème fraîche und Grand Marnier in die kalte Sauce einrühren. Die Tartelettes noch warm mit den Orangenfilets und der Sauce anrichten; nach Belieben mit feinen Streifen von Pfefferminze garnieren.



Backofen

Einstellung

(1) Temperatur/Zeit

(2) Temperatur/Zeit

Einschubhöhe

Heißluft

200 °C/10 Minuten

180 °C/15 Minuten

2. Ebene von unten

Ober-/Unterhitze

210 °C/10 Minuten

190 °C/15 Minuten

2. Ebene von unten

Weinempfehlung:

Das luftig-lockere, leichte Soufflé in den Tartelettes ist eine sehr erfrischend-fruchtige „Sünde“. Schmeichelhaft dazu ein perlender Moscato aus Norditalien, Piemont, der durch seinen niedrigen Alkoholgehalt, um die 6 Vol.%, und seinen fruchtigen Charme dieses Dessert belebt und auch nach einem reichhaltigen Menü die Geister wieder weckt.