



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl

Rosmarintartelettes mit Chèvre & Lauch

Vorbereitungsdauer ca. 1 h
Zubereitungsdauer ca. 60 min
Ergibt ca. 8 – 10 Tartelettes

Zutaten

Für den Mürbeteig

250 g Urdinkel Ruchmehl
50 g Reismehl zum Einmehlen der Kupfer-
förmchen
2 Zweige frischen Rosmarin, klein gehackt
150 g kalte Butter
1 EL Sauerrahm
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Für die Füllung

350 g Chèvre
3 Stangen junger Lauch mit Grün
250 g Sauerrahm
1,5 EL Senf
1 dl trockener Weisswein
Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Mürbeteig zubereiten, formen & ruhen lassen: In einer grossen Rührschüssel das Mehl, eine Prise Salz und Zucker mischen. Die kalte Butter in kleinen Flocken dazugeben und von Hand zu einer gleichmässigen krümeligen Masse verreiben. Den Sauerrahm, das Eigelb und den klein gehackten Rosmarin beifügen. Den Teig nicht kneten, sondern drücken damit er schön mürbe bleibt. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einpacken. Für mind. 45 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Backformen einbuttern & mehlen: Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Die Tartelette-Formen mit Butter einfetten und mit Reismehl großzügig bestreuen. Das überschüssige Mehl wieder ausklopfen und die Formen jeweils mit dem ausgewalltem Mürbeteig in passender Grösse auskleiden. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Boden stechen.

Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren: Backpapier etwas grösser als die Formen rund zuschneiden, auf den Teig legen und mit getrocknete Hülsenfrüchte, z.B. Bohnen, dicht bedecken. Dies sorgt dafür das der Teig beim Blindbacken keine Blasen wirft.

Mürbeteig blindbacken: Den Teig für 10 Min. bei 220 °C im vorgeheizten Ofen, in der unteren Hälfte backen. Herausnehmen und die Hitze auf 200 °C reduzieren. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, nochmals für ca. 10 Min. in den Ofen zurück und fertig backen. Danach erst abkühlen lassen, aus der Form nehmen und beiseite stellen. Darauf achten, dass die Tartelettes von allen Seiten auskühlen können, da sonst der Boden wieder weich werden kann. Am besten eignet sich ein Ofengitter.

Lauch rüsten & andünsten: Den Lauch waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Lauch für ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten bis er gar ist. Mit Weisswein ablöschen und weiter auf der Hitze belassen, bis der Wein verdunstet ist. Zur Seite stellen.

Chèvre im Ofen wärmen: Den Chèvre in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und für 5 Min. in den noch heissen Ofen geben, damit er warm wird. Unterdessen Sauerrahm und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tartelettes anrichten & servieren: Die fertigen Tartelettes mit je einem Esslöffel der Sauerrahm-Senfsoße bestreichen, Lauch darauf setzen und mit dem Ziegenkäse bedecken. Anrichten und servieren. Dazu passen Blattsalate.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](https://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium

