

Rezept

Lauch-Käse-Tarteletts mit Zwiebelkonfitüre

Ein Rezept von Lauch-Käse-Tarteletts mit Zwiebelkonfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

150 g Mehle	60 g kalte Butter
Salz	1 Eigelb
1 Stange Lauch (ca. 280 g)	80 g würziger Bergkäse
2 EL Crème fraîche	1 Ei (Größe S)
schwarzer Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1/4 l rockener Rotwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	100 g Zucker
150 g rote Zwiebeln	150 g blaue Trauben
1 getrocknete Chilischote	1/2 TL Thymianblättchen
1 TL Zitronensaft	1/2 TL Honig
4 Salz	4 kleine Tartelettförmchen (10 – 12 cm ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit der Butter in kleinen Stücken, 1 kräftigen Prise Salz und dem Eigelb mischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, jeweils zu einer Kugel formen und jede Teigkugel in ein Tartelettförmchen drücken. Den Teig in den Förmchen ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Für die Konfitüre den Rotwein mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit dickflüssig wird. Inzwischen die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Die Trauben waschen und halbieren, die Kerne herauslösen. Die Chilischote fein zerkrümeln. Zwiebeln, Trauben, Chili und Thymian zum Rotwein geben und alles weitere 12-15 Min. kochen lassen, bis die Mischung dickflüssig und kompakt aussieht. Den Zitronensaft und den Honig untermischen und die Zwiebelkonfitüre mit Salz abschmecken. Den Backofen auf 200° vorheizen.
3. Für den Belag vom Lauch die Wurzel und die welken Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschneiden und gründlich kalt waschen. Dann in feine Streifen schneiden. Wasser zum Kochen bringen und salzen, den Lauch darin 1 Min. sprudelnd kochen lassen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
4. Den Käse fein reiben. Die Crème fraîche mit dem Ei verrühren. Käse und Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Mischung gleichmäßig auf dem gekühlten Teig verteilen. Die Tarteletts im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis der Belag schön gebräunt ist, und mit der Zwiebelkonfitüre servieren.