Rezept

Tartelettes au fromage de chèvre - Ziegenkäse-Tarteletts

Ein Rezept von Tartelettes au fromage de chèvre - Ziegenkäse-Tarteletts, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Dinkelmehl (Type 630)
	Meersalz
3	Eier (Größe M)
250 g	fester Ziegenfrischkäse (Ziegenrolle)
200 g	Crème fraîche
250 g	Schalotten
100 ml	Cassis (franz. Johannisbeerlikör)
3 EL	Aceto balsamico
1	Zimtstange
	Meersalz
6	Tartelettförmchen (12 cm Ø)
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Dinkelvollkornmehl
125 g	kalte Butter
1 EL	Essig
1/2 EL	Rosmarinnadeln
	Pfeffer
1 EL	brauner Zucker
100 ml	trockener Rotwein
2	Lorbeerblätter
3	reife Feigen
	Pfeffer
	Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten und 1/2 TL Meersalz auf der Arbeitsfläche mischen. Die kalte Butter in kleinen Flöckchen daraufgeben und alles zwischen den Händen zu feinen Streuseln verreiben. 1 Ei, den Essig und 1 EL kaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einer glatten Teigkugel verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für den Belag den Ziegenkäse in sechs gleich dicke Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Die übrigen beiden Eier und die Crème fraîche verrühren und mit wenig Meersalz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Förmchen einfetten. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. In jedes Förmchen 1 Scheibe Ziegenkäse geben und die Eiermischung jeweils daraufgießen. Mit Rosmarin bestreuen. Die Tarteletts im Backofen (Mitte) in 25-30 Min. goldgelb backen.

3. Inzwischen für das Confit die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Den braunen Zucker in einem Topf bei kleiner bis mittlerer Hitze goldbraun schmelzen. Die Schalotten dazugeben, dann Cassis, Wein und Balsamico dazugießen. Die Lorbeerblätter und die Zimtstange dazugeben, alles aufkochen und die Schalotten in ca. 10 Min. bei kleiner Hitze fast weich köcheln lassen.

4. Die Feigen waschen, abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Zu den Schalotten geben und zusammen offen 2-3 Min. dünsten, bis die Schalotten und die Feigen weich sind und der Sud leicht sämig ist. Das Confit mit Meersalz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Lorbeer und Zimt entfernen.

5. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, die Ziegenkäse-Tarteletts herauslösen und mit dem Confit servieren.