Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOURTE AU CONFIT DE CANARD ET GIROLLES OU CHAMPIGNONS DES BOIS (PASTETE VON ENTENCONFIT UND PFIFFERLINGE ODER WALDPILZE)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. - KOCHZEIT: 10 MIN. - BACKZEIT: 30 MIN.

Seit letzten Sommer, wo wir in Périgord Urlaub gemacht haben, stehen in unserem Schrank 4 Dosen von „confit de canard“ aus dieser Region.

„Le Périgord“ ist kulinarisch gesehen eine heilige Region. In diesem gesegneten Terroir wachsen Trüffeln in Sorges, Erdbeeren in der Dordogne, Walnüsse, Kastanien... und Trauben .... Ich meine genauer die Vignobles von „Monbazillac“ und “ Saint Emilion“, „Bergerac“ ... .
Es gibt auch unzählige Käsesorten.
Es ist auch das Land der Enten. Man kann sie dort in allen möglichen Arten und Weisen essen: als Confit, im Salat, als „Gesiers„, oder „Foie gras“, „Pâté“ und noch „Rillette“.

Wie üblich haben wir viele Reserven eingekauft, die bis zur nächsten Reise in Frankreich halten sollten.
Aber dann kommt die Frage : „Was kann ich denn mit dem Entenconfit machen ?“ und “ Wie soll ich es vorbereiten ?“

Ich habe lange überlegt. Einfach warm zu servieren mit Beilage war mir zu langweilig. Also warum es nicht mit guten Pilzen kombinieren und ..... vielleicht etwas Blätterteig? Und nun habe ich versucht eine „Tourte“ damit zu backen, erstmal mit Waldpilze und dann mit Pfifferlingen.

Zutaten für eine Tourte (Pastete) 26-28 cm **:**

1 Rolle Blätterteig (war zu faul es selber zu machen), 2 Entenkeulen-Confit (um es selber zu machen könnt Ihr hier mal schauen) ,
200 gr Pilze (Waldpilzen oder Pfifferlingen)
2 Joghurt (ungefähr 200 gr), 1 Ei, Salz-Pfeffer, Muskatnuss, 1 Eigelb.

1- Das Confit vom Fett, Haut und Knochen befreien und kurz in einer Pfanne anbraten.

2- Die Pilze klein schneiden und zusammen mit dem Fleisch braten.

3- Zweimal also jeweils für Waldpilzen und Pfifferlingen:

1 Ei mit 200 gr Joghurt, Salz-Pfeffer und Muskatnuss würzen.

und dann jede Mischung Confit-Waldpilze und die mit Pfifferlingen darunter rühren.

4- Der Blätterteig in den Formen ausrollen und die Masse einfüllen.

5- dann zudecken und einen Kreis aus Blätterteig entfernen und separat backen. Die Tourtes mit einem Eigelb bepinseln.

6- Anschließend für 30 Minuten bei 160°C Umluft in den Backofen schieben.

Die Tourtes sind jetzt fertig. Nur noch einen kleinen Salat dazu, ein Glas kräftigen

Rotwein und schon ist der Abendessen gelungen.

Diese „Tourtes“ waren wirklich schnell vorbereitet und ich werde sie mit anderen Zutaten bald variieren.

Bon Appétit et bonne soirée entre amis.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de