Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOURTE CRÉMEUSE

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 30 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Letzte Woche haben wir den Ostern Hahn gegessen… und die Eier im Garten gesammelt. Es war ein sehr schöner und gemütlicher Tag.
Es gab genug Schokolade und Süßigkeiten, so dass ich als Hauptspeise etwas Leichtigkeit gebraucht habe. Und jetzt sagt ihr euch bestimmt, ja aber ! es gibt doch Blätterteig und Crème Fraiche. Ja aber, es ist auch schon alles und es sollte für 5 Personen reichen. Dazu kommt ein schöner frischer Salat mit Vinaigrette und ein kleines Glas Weißwein.

Zu Thema Alkohol, diese kleine Quiche wir mit einem besonderen Likör verfeinert : „Pêche de vigne“. Ein feines Likör, mit dem man oft der Champagner verfeinert, so wie mit der bekannten Crème de Cassis (Kir Royal). Im Allgemeine passend solche süße Liköre sehr gut zu Puten. Also wenn ihr kein Pêche de vigne habt, könnt ihr genauso gut ein bisschen Calvados, Portwein …. oder anderes Likör benutzten.

Zutaten für ein 24-26 cm Tarteform **:**

400 g Putenfilet, 4 Möhren, 200 g Champignons (de Paris), 1 Schalotte , 1 Lorbeerblatt, 3 Nelke, Salz und Pfeffer,1 EL Butter, 4 EL Crème fraîche + 1 Eigelb, 1 guter Schuß Pêche de vigne, 2 Blätterteig-Rollen, 1 Eigelb + 2 EL Milch

.

1- In einer Pfanne, die Butter schmelzen und dazu den Puten kurz anbraten… dann kommen die klein geschnittene Schalotten….

2- Wenn alles schön karamellisiert ist, mit einem kleinen (aber ordentlichen !) Schuß Pêches de vigne löschen.

Dann kommen noch dazu die klein geschnittene Möhren, die Nelken und das Lorbeerblatt und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

und so ungefähr 20 Minuten köcheln lassen.

3- Dann die klein geschnittenen Champignons dazu geben und noch 10 Minuten köcheln lassen.

Danach die Creme fraîche mit dem Eigelb rühren und dazu geben.

4- Den ersten Blätterteig in eine Tourteform ausrollen und vorbacken („cuire à blanc“) : es heißt

den Teig mit einem zweiten Backpapier abdecken und z.B Linsen darauf tun. So im Backofen für 10 Minuten bei 180 °C schieben. Dann die Linsen und das zweite Backpapier wegnehmen und für weitere 10 Minuten backen.

5– Jetzt die „Blanquette“ (Fleischragout) hinein gießen und mit einem Zweiten Blätterteig bedecken und mit einem Eigelb und ein bisschen Milch (zusammen gerührt) pinseln.

Dieser zweiter Blätterteig muss Minimum ein Loch haben. Ich habe mich ein bisschen mit einer kleinen Ausstechform amüsiert..... □□

Dann noch 20 Minuten im Backofen und endlich könnt ihr es euch schmecken lassen !

Diese kleine Tourte kann sehr gut ein oder zwei Tage im Voraus zubereitet werden. Sie ist auf jedem Fall besser wenn sie aufgewärmt wird.

Das gleiche Rezept würde auch mit Fisch oder Meeresfrüchte funktionieren.

Also wie immer lasst doch eure Fantasie frei.

Bon appétit et bonne journée.

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