Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TOURTE MIT WINTERGEMÜSE (TOURTE AUX LÉGUMES D'HIVER)

ZUBEREITUNG: 40 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 40 MIN.

Weil es manchmal schwierig ist, sich für ein Beilagen-Rezept für Weihnachten zu entscheiden, gibt es hier eine einfache Gemüse-Tourte mit Waldpilzen und Rosenkohl.

Es ist nicht einfach, leckere Rezepte mit Rosenkohl zu kreieren, aber hier kann die Tourte allein als Speise serviert werden, genauso wie als Beilage.

Rezept für Weihnachtsbraten habe ich bereits genug gemacht. Hier findet Ihr noch eine kleine Auswahl:

- Dinde aux marrons oder fast !
- Poularde mit Trüffel
- Braten mit Spekulatius
- Filet in Blätterteig
- Hähnchenbraten mit Mandelkruste
- Entenbraten mit Feigen
- Braten mit Nüssen

Die Tourte kann selbstverständlich vorher zubereitet und sogar eingefroren werden.

Und Ja, man kann sie auch mit anderen Gemüse-Sorten wie Grünkohl oder noch Brokkoli zubereiten.

Und nein, ich habe den Blätterteig nicht selber gemacht, da vor Weihnachten nicht jeder die Zeit dafür hat. Bitte achtet trotzdem auf die Zutatenliste. Es sollte ein Blätterteig mit Butter sein.

Zutaten für eine 18 cm Tourte mit Wintergemüse (als Hauptspeise für 3 Personen, als Beilage für 4-5 Pers.):

400 g Rosenkohl TK, 400 g TK Waldpilze, 2 Rollen Blätterteig (mit Butter), 75g Schinkenspeck (oder geräucherte Tofu für die Vegetarische alternativ), 2 Schalotten, 1 EL Persillade (Petersilie + Knoblauch), 1 EL Sarlat Mischung (Petersilie, Knoblauch, Steinpilz, Zwiebel), 10 g Butter, Salz und Pfeffer. + 2 EL Milch.

1-Den Rosenkohl und die Pilze separat auftauen lassen. Die Schalotten klein schneiden.

In einer Pfanne den Speck und eine klein geschnittene Schalotte geben, dann den Rosenkohl in Vierteln geschnitten und die Persillade geben. 5 bis 8 Minuten gut anbraten und dann auf die Seite legen, leicht abkühlen lassen.

Die Pilze auftauen lassen, leicht eindrücken, sodass das übrige Wasser rauskommt. In der Pfanne 10 g Butter schmelzen und darin die andere klein geschnittene Schalotte geben. Dann die Pilze (grob geschnitten) und die Sarlat Mischung geben.

2- Einen Tortenring oder eine runde Backform mit Butter beschmieren und mit Mehl bestäuben. Die erste Blätterteigrolle in den Tortenring geben. Die Seiten und den Boden mit Teig bedecken.

Dann am Boden die Rosenkohl Mischung geben, schön drücken. Und als Zweites die Pilzmischung … auch hier gut drücken.

3- Die zweite Blätterteigrolle ausrollen, kleine Löcher in der Mitte des Teigs machen und auf der Tourte ausrollen. Die Seiten 2 bis 3 cm über den Rand abschneiden und sie in der Tourte einrollen. Mit dem Restteig kleine Rosen zusammen rollen, und Blättchen ausschneiden und die Tourte damit dekorieren.

Mit Milch bepinseln.

4- 35 bis 40 Minuten bei 180°C Umluft backen. Abkühlen lassen und den Ring abziehen.

Et voilà! Da wir sie vor Weihnachten gebacken haben, haben wir die Tourte einfach als Mittagsessen genossen. Mit einem Salat hat es für uns 3 gereicht □□

Ich wünsche euch bon Appétit und ein besinnliches Weihnachtsfest.

BISOUS

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