

Pfifferling-Tartelettes mit Aprikosen und Roquefort

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g mehligk. Kartoffeln	Salz	100 g kalte Butter
200 g Mehl	2 Eier	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für die Füllung:

60 g Zucker	60 g Wasser	3 Aprikosen
100 g Schmand	3 Eigelb	Salz
Pfeffer	1 kleine Zwiebel	1 TL Butter
50 g Roquefort		

Für die Pfifferlinge:

200 g frische Pfifferlinge	1 kleine Zwiebel	1/2 Knoblauchzehe
3 Stängel glatte Petersilie	Butterschmalz	Salz

Für den Teig die Kartoffeln waschen und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weichkochen (wichtig: nicht zu weich kochen, sonst werden sie matschig).

Den Backofen auf 60 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln abschütten, pellen, etwas zerdrücken und kurz im Ofen (bei 60 Grad) ausdampfen lassen. Dann die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken.

Butter in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel gepresste Kartoffeln, Mehl, Butterwürfel, Eier, 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat schnell und gründlich zu einem Teig vermengen. Diesen zugedeckt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Für die Füllung Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Je nach Süße und Festigkeit die Aprikosenspalten im Zuckersirup weichkochen.

Den Schmand und Eigelbe verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Vier Tartelettformen von je 10 cm Durchmesser leicht ausbuttern. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kartoffelteig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die vorbereiteten Formen damit auslegen. Zunächst den Teig ca. 15 Minuten backen, bis er knusprig braun ist.

Dann die Böden vorsichtig aus den Formen nehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und den Ei-Schmand auf die Böden geben und verteilen, die Zwiebelringe darauflegen. Alles nochmals ca. 8 Minuten in den Ofen schieben.

Sobald die Schmandmasse gestockt ist, die Aprikosenspalten und den Roquefort in kleinen Stücken darauf verteilen und den Käse im Ofen leicht anschmelzen lassen.

Die Pfifferlinge gut putzen, vorsichtig waschen und gut abtrocknen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Dann die Pfifferlinge dazugeben und anbraten, mit Salz und etwas frisch geriebenem Knoblauch würzen. Petersilie untermischen.

Die gebratenen Pfifferlinge auf den Tartelettes verteilen und servieren. Dazu passt Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette.

Karen Hegar am 30. Juli 2019