

Tartelettes mit Balsamico-Schalotten



Zutaten (5 Stück):

Teig:

- 150 g Mehl
- 75 g Butter
- 10 g Meersalz
- 1 Ei

Belag:

- 300 g Schmand
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Topping:

- 400 g Schalotten
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL dunkler Balsamico Essig
- 40 g Honig

Zubereitung:

Zuerst den Teig zubereiten. Hierzu Mehl mit dem Ei in eine Schüssel geben. Die Butter mit dem Salz verkneten, in kleine Flöckchen zerpfücken, zum Mehl-Ei-Gemisch geben und alles zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verarbeiten.

Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Unterdessen die Tartelettförmchen ausfetten und zur Seite stellen. Dann den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten schälen, in grobe Spalten schneiden und im erhitzten Öl glasig anbraten. Den Honig zufügen, untermischen, die Zwiebel karamellisieren lassen und 15 Minuten offen garen.

Im Anschluss den Balsamicoessig zugeben und unterrühren.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, von der Folie befreien und in 5 gleichgroße Stücke teilen. Jede Teigportion jeweils mit Hilfe eines Nudelholzes auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tartelettförmchen damit auskleiden.

Den Teig gut in die Ränder drücken und überstehenden Teigränder genau über dem Förmchenrand mit einem scharfen Messer abschneiden. Mit einer Gabel mehrfach in den Teigboden stechen und die mit Teig ausgelegten Förmchen nochmals in den Kühlschrank stellen.

Jetzt den Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln vom Stiel zupfen und ganz fein hacken. Die Rosmarinstückchen mit dem Schmand, dem übrigen Ei verquirlen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Die Tartelette-Förmchen wieder aus dem Kühlschrank holen und mit der Schmand-Creme befüllen. Die Balsamico-Schalotten gleichmäßig draufgeben, verteilen und die Tarteletts für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Tartelettes nach dem Backen herausholen, auf einem Gitterrost abkühlen lassen und dann kopfüber aus dem Förmchen stürzen.

Nährwertangaben: 436 kcal pro Stück, 33 g KH pro Stück