



Tarte-Tatin mit Steinpilzen und Nüssen

KSW 23.10.2015, Vorspeisen

vorbereitung 30 min • **kochen** ca. 20 min • **portionen** ca. 12 Stk. 1 Muffinblech • **schwierigkeitsgrad** Mittel • **quelle** Saison Küche

ZUTATEN

500 g frische Steinpilze

2 EL Baunussöl

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

60 g Baumnüsse

1 Bund Thymian

100 g Entenbrust geräuchert in Scheiben geschnitten

250 g ca. Blätterteig

ZUBEREITUNG

1. Steinpilze putzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.
Pilze im Baunuss- und Olivenöl bei kleiner Hitze 8-10 Minuten dünsten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Baumnüsse grob hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Die Hälfte der Thymianblätter abstreifen. Mit Pilzen, Nüssen, und der Entenbrust lagenweise in die Vertiefungen der Muffinsblech schichten. Kühlen.

3. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. 12 Rondellen von 7cm Durchmesser ausstechen und auf die Pilze legen. 10 min. kühl stellen. Ofen auf 200° C vorheizen.

4. Teigrondellen einstecken. In der Ofenmitte ca. 20 min. goldbraun backen. Herausnehmen, ein Blech darauf legen

und die Tarte Tatin stürzen. Mit dem restlichen Thymian garnieren.

NOTIZEN

Die Tartes können auch in einer grossen Form von ca. 24 cm Durchmesser zubereitet werden. Anstelle der Steinpilze können Champignons oder frische Shiitake-Pilze verwendet werden.