



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Blätterteig mit Pesto-Trilogie an Cookie® und Garance Tomaten
(warme Vorspeise)



Garance F1



Cookie® F1

FÜR 4 PERSONEN

- 36 Cookie® F1 Tomaten
- 2 Blätterteigquadrate
- 2 schöne Steinpilze
- 150 g Parmesan
- 2 EL geriebener Mozzarella
- 5 Knoblauchzehen
- 150 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Zitronensaft
- Fleur de Sel
- 1 TL Zucker
- 4 EL Olivenöl

Steinpilzpesto:

- 2 schöne Steinpilze
- 60 g Walnüsse
- 1 TL Xeres-Essig
- 2 TL grober Senf
- 2 EL Haselnussöl

Pesto aus getrockneten Garance Tomaten:

- 70 g getrocknete Garance Tomaten
- 40 g gemahlene Mandeln

Basilikumpesto in Béchamelsauce:

- 50 g Basilikum
- 40 g Pinienkerne
- 2 TL Szechuanpfeffer
- 50 g Crème fraîche



Gilles Etéocle

Gastronom in Montrond les Bains (Fr)

Gilles Etéocle, Sternkoch im Restaurant „La Poularde“ in Montrond-les-Bains, komponiert seit 1979 harmonische rulinäische Gerichte. In der alten Poststation, einem prachtvollen Bau von 1732, steht die Tradition der Gasfreundlichkeit an erster Stelle. Gilles Etéocle verwendet in seiner Küche die besten Produkte und treibt daraus ideenreiche, köstliche Gerichte, jedoch immer mit einer klassischen Note.

La Poularde - 2, rue Saint Etienne - 42210 MONTROND LES BAINS

www.la-poularde.com



Blätterteig mit Pesto-Trilogie an Cookie® und Garance Tomaten (warme Vorspeise)

1

Steinpilzpesto:

2 Steinpilze waschen und feinhacken. Mit 1 EL Olivenöl und 1 TL gehacktem Knoblauch etwa 3 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Die abgekühlten Steinpilze in einer Schüssel mit 1 TL zusätzlichem Knoblauch, Walnüssen, Xeres-Essig, Senf, 50 g Parmesan und 2 EL Haselnussöl mischen, bis eine cremige Paste entsteht.

2

Pesto aus getrockneten Garance FI Tomaten:

In einem Mixer die getrockneten Garance FI Tomaten, 1 TL Knoblauch, gemahlene Mandeln, 50 g Parmesan und 2 EL Olivenöl vermischen.

3

Basilikumpesto in Béchamelsauce:

Basilikumblätter 15 Sekunden blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und auf einem Küchentüppel trocknen lassen. Grob hacken, mit Pinienkernen, Salz und Szechuanpfeffer in einen Mixer geben. Mit dem restlichen Parmesan, 1 TL Knoblauch und Olivenöl vermischen. Eine Béchamelsauce (Butter, Mehl, Milch, Salz, Pfeffer) zubereiten, Crème fraîche und 2 EL Basilikumpesto hinzufügen.

4

Beide Blätterteigplatten auf ein Blech mit Backpapier legen. Je nach Lust und Laune ausschneiden (Dreieck, Quadrat). Mit einem Gewicht beschweren und ca. 10 Minuten im Ofen backen, auskühlen lassen. Währenddessen die beiden Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Olivenöl und feingehacktem Knoblauch leicht anbräunen. Salzen, pfeffern. Die Pilze in einem Teller beiseite stellen.

5

In derselben Pfanne die Cookie FI Tomaten, die vorher mit ein wenig Olivenöl und dem restlichen gehackten Knoblauch eingerieben wurden, anbraten. Mit Zucker bestäuben und ein wenig Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern. Sobald die Tomaten zu karamellisieren beginnen vom Herd nehmen und beiseite stellen.

6

Die auf einem Blech liegenden Blätterteigstücke zuerst mit Steinpilzpesto bestreichen, eine Schicht Tomatenpesto und zum Schluss Basilikumpesto darauf verteilen. Die in Scheiben geschnittenen Pilze darauf legen und mit 1 EL geriebenen Mozzarella bestreuen. 5 Minuten backen bis der Käse schmilzt, dann 3 weitere Minuten den Grill dazu schalten. Die Blätterteigkanten dürfen ein wenig braun werden. Aus dem Ofen nehmen, einen Löffel Knoblauch, sowie die karamellisierten Cookie FI Tomaten dazugeben. Auf einem Teller anrichten, mit frischen Basilikumblättern garnieren. Leicht abkühlen lassen und warm servieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf
www.la-selection-du-chef.com