

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

MOHN TARTELETTES MIT ROASTBEEF UND KÖRNIGER CREME FRAICHE

(ergibt ca. 20 Stück)

Zutaten:

1 Pack	Blätterteig
1 Stück	Eigelb
2-3 EL	Wasser
etwas	Mohn, Kräuter oder Gewürze nach Belieben dem Teig beifügen oder auf den Teig streuen

Zutaten Füllung:

200 g	Rosa Roastbeef in Scheiben
1 EL	Körniger Senf
6 EL	Creme Fraiche
1 bund	Estragon

ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig in kleine Rondellen oder vierecke ausstechen. Mit Mohn bestreuen und in Mini Tartelettes Förmchen oder Blech geben (diese gut ausgebuttert – und nicht fest eindrücken – nur leicht hineinlegen).

Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Tartelettes blind backen (ca. 10-12 Min.).

Das Fleisch in 2.5cm breite Streifen schneiden. Den Senf mit der Creme Fraiche verrühren und in die Torteletts füllen. Die Fleischstreifen aufrollen und auf der Creme Fraiche drapieren. Mit Estragon garnieren und bei Zimmertemperatur servieren.

Die Tartelettes kann man jederzeit nach Belieben füllen – z.B. mit Shrimps und einer Ingwer-Mayonnaise dazu Korianderpesto – oder mit Gorgonzola, Mascarpone und roten Zwiebeln. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!