

Zeit für Genießer! Rezept/Foto: Deutsches Geflügel
 ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* September/Oktober 2017

Geflügel-Tartes mit Waldpilzen

Zutaten für 6 Personen:

250 g Hähnchenbrust, 2-3 Lagen Filoteig, 6 Souffléförmchen, 50 g flüssige Butter, 1 Zwiebel, 250 g gemischte Waldpilze (z.B. Pfifferlinge, Steinpilze und Champignons), 1 Bund Frühlingslauch, 1 EL Rapsöl, 1 TL gezupfte Thymianblätter, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 6 Eier (Größe M), 300 ml Sahne, 100 g geriebener Emmentaler, Muskat

Filoteig in etwa 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Soufflé-Förmchen einfetten und mit jeweils einem Blatt Filoteig auslegen. Den Rand 2 cm überstehen lassen. Den Teig gleichmäßig mit Butter einpinseln, das nächste Blatt darauflegen und diesen Vorgang noch dreimal wiederholen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und zur Seite stellen.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Waldpilze mit einem Tuch säubern und klein schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Pilze hinzufügen und 5 Min. andünsten. Lauch, Thymian und Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Eier mit Sahne, Käse, Salz und 2 Prisen frisch geriebener Muskatnuss fein mixen. Die Hähnchen-Pilz-Mischung auf dem Teig verteilen, die Eiersahne darüber gießen. Die Tartes im vorgeheizten Backofen 20-25 Min. bei 180 °C (Umluft) goldbraun backen.

