

Waldpilz-Pasteten und Tomaten-Croustades

Für 2 Personen

100 g Waldpilze	2 Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Blätterteig
2 Scheiben Weißbrot, dünn	0,5 Bund Thymian	1 EL Schnittlauch
1 Ei	2 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
1 TL Tabasco	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Den Blätterteig dünn ausrollen und acht Kreise mit einem Durchmesser von etwa sechs Zentimetern ausstechen. Anschließend mit einem kleineren Ausstecher aus der Hälfte der bereits ausgestochenen Blätterteigkreise Kreise ausstechen, so dass vier Blätterteig-Ringe und vier Blätterteig-Scheiben entstehen. Jeweils eine Blätterteig-Scheibe mit Eigelb bestreichen, die Blätterteig-Ringe darauf legen und ebenfalls mit etwas Eigelb bestreichen. Anschließend im Backofen etwa zwölf Minuten goldbraun backen, aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Waldpilze putzen. Einen Teelöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Waldpilze darin etwa sieben Minuten anbraten. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten zu den Waldpilzen geben, kurz durchmengen und von der Hitze nehmen. Das Ganze mit dem Knoblauch, einem Teelöffel Crème-fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken und jeweils etwa einen Teelöffel der Waldpilz-Mischung in die Pasteten füllen. Mit einem Nudelholz die Weißbrotscheiben dünn ausrollen und aus jeder Scheibe zwei Kreise mit etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. Je eine Weißbrotscheibe in eine Muffinblechmulde legen. Einen Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen und die Weißbrotscheiben damit bestreichen. Das Ganze mit einem weiteren Backblech abdecken und etwa zehn Minuten im Backofen backen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Haut der Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in das kochende Wasser geben, heraus nehmen und die Tomaten häuten. Anschließend die Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermengen. Die Zitrone auspressen. Die Tomaten-Schnittlauch-Mischung mit einem Esslöffel Crème-fraîche, einem Esslöffel Zitronensaft, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken und in die Weißbrotschalen geben. Die gefüllten Waldpilz-Pasteten und die Tomaten-Croustades auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch und Thymian garnieren.

Elke Wagner am 28. September 2010