

# Pilz-Tartelette, Schafskäse, Baby-Leaf-Salat, Rote-Bete

## Für zwei Personen

### Für das Körbchen:

90 g gemahlenes Einkornmehl	50 g gemahlenes Dinkelmehl	100 g Magerquark
1 Ei	50 g Butter	1 Prise Thymiansalz
1 TL Weinsteinbackpulver	10 g Butter	2 EL Semmelbrösel

### Für den Schafskäse:

150 g Schafskäse	1 EL Olivenöl	1 EL Lavendelhonig
1 TL bunte Pfefferkörner	ätherisches Thymian-Öl	

### Für die Rohkost:

2 Knollen Rote Bete	1 Pastinake	1 Walnuss
ätherisches Zitronen-Öl	1 TL Agavendicksaft	20 ml weißer Balsamicoessig
20 ml Olivenöl	1 Prise Zitronensalz	

### Für den Salat:

150 g Baby-Leaf-Salat	1 Dattel	1 EL Olivenöl
ätherisches Zimt-Öl	1 Prise Zitronensalz	2 EL Himbeerbalsamico
Pfeffer		

### Für das Pilzragout:

10 Kräuterseitlinge	2 EL aromatisiertes Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL Sahne	1 Zweig Petersilie	1 Prise Thymiansalz
ätherisches Pfeffer-Öl		

### Für die Garnitur:

1 Bund gemischte Kräuter

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Körbchen das Einkornmehl mit dem Magerquark, dem Ei und 50 Gramm Butter und dem Thymiansalz in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Anschließend das Dinkelmehl und das Backpulver einarbeiten. Die Tartelette-Förmchen mit Butter und Semmelbröseln auskleiden. Den Teig in die Förmchen geben und 15 Minuten goldgelb backen.

Für den gratinierten Schafskäse zunächst das Olivenöl mit je einem winzigen Tropfen Thymianöl verfeinern. Am besten mischt man das Öl in einer größeren Menge an und hebt es sich für weitere Zubereitungen auf, z. B. hier noch für das bevorstehende Pilzragout. Hierfür benötigt man je 250 Milliliter Olivenöl und gibt jeweils einige Tropfen Thymianöl (in Lebensmittelqualität) hinein. Es sollten nur wenige Tropfen sein, da der Geschmack von Thymian ansonsten zu intensiv wird. Für den Schafskäse das aromatisierte Olivenöl mit dem Lavendelhonig vermengen und über den Schafskäse geben. Die bunten Pfefferkörner leicht mörsern und ebenfalls darüber geben. Anschließend für zehn Minuten mit in den Ofen geben.

Für die Rohkost die Rote Bete und die Pastinake schälen und fein raspeln. Den Essig, das Zitronen- und Olivenöl und den Agavendicksaft zu einem Dressing vermengen und mit dem Zitronensalz abschmecken. Anschließend das Dressing über die Rohkost geben. Die Walnuss von der Schale befreien und als Dekoration verwenden.

Den Baby-Leaf-Salat gründlich waschen und trocken schleudern. Für das Dressing ein aromatisiertes Öl herstellen. Dafür Zimtöl mit Olivenöl vermischen. Die Dattel fein hacken und mit dem Himbeerbalsamico und dem aromatisierten Olivenöl zu einem Dressing anrühren. Mit dem Zitronensalz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pilzragout die Kräuterseitlinge putzen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit aromatisiertem Olivenöl (wie oben beschrieben auch mit Thymianöl angerei-

chert) erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Pfanne andünsten. Einen Teil der Kräuterseitlinge hacken und mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit ein wenig Sahne ablöschen und einen Tropfen Pfeffer-Öl darüber geben. Die Petersilie hacken und dazugeben.

Für die gebratenen Kräuterseitlinge eine weitere Pfanne mit aromatisiertem Öl erhitzen und die übrigen Kräuterseitlinge darin anbraten und mit Thymiansalz abschmecken.

Das Pilzragout im Tartelette anrichten, die gebratenen Seitlinge mit dem Schafskäse und der Rohkost daneben platzieren, mit dem Baby-Leaf-Salat garnieren und servieren.

Karin Opitz-Kreher am 10. Oktober 2016