

Ziegenbrie-Tartelettes mit Ofen-Spargel und Garten-Salat

Für zwei Personen

Für die Tartelettes:

2 Platten Blätterteig	2 Scheiben Ziegenbrie	1 Frühlingszwiebeln
100 g Ziegengouda	100 g Schmand	1 Ei, Eigelb

Für die Cranberrys:

50 g getr. Cranberrys	50 ml trockener Rotwein	50 ml Kirschsafft
1 TL brauner Zucker		

Für den Spargel:

300g grüner Spargel	100 g Parmesan	25 ml weißer Balsamico
20 ml Olivenöl		

Für den Salat:

150g Crème-fraîche	50 g Walnusskerne	50 g Blattspinat
1 roter Chicorée	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Apfel
$\frac{1}{2}$ Birne	20 ml Walnussessig	20 ml Walnussöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tartelettes:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Ziegengouda raspeln. Die Blätterteigplatten vierteln und auf den Rändern mit dem Gouda belegen. Die Platten für ca. 8 Minuten blind vorbacken.

Frühlingszwiebel putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Mit dem Schmand mischen, salzen und pfeffern.

Die Blätterteigvierecke aus dem Ofen nehmen und die Schmand-Zwiebel-Creme in der Mitte verteilen und darauf jeweils eine Scheibe Brie legen. Den Blätterteig mit Eigelb einpinseln und im Ofen goldgelb etwa 10 Minuten fertigbacken.

Für die Cranberrys:

In einer Pfanne den braunen Zucker langsam karamellisieren und die Cranberrys darin andünsten. Mit Rotwein und Kirschsafft ablöschen. Die Sauce köcheln lassen, bis sie schön dickflüssig ist.

Für den Spargel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan fein hobeln. Die unteren Enden des Spargels abschneiden und etwas schälen. Balsamico, Parmesan und Olivenöl mischen. Den Spargel in eine Auflaufform legen, salzen und pfeffern und mit der Balsamico-Mischung bedecken. Für 15 Minuten im Ofen fertig garen.

Für den Salat:

Crème fraîche, Walnussessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen cremig rühren. Die Walnüsse grob hacken und dazugeben.

Die Schalotte abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Apfel und die Birne entkernen und achteln, Chicorée und Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Walnusscreme und die Kresse darüber verteilen.

Die Blätter mit der Vinaigrette marinieren, die Äpfel und Birnen unterheben und mit einigen Schalottenringen garnieren.

Die Ziegenbrie-Tartelettes mit Ofen-Spargel und fruchtig-pikantem Gartensalat mit Walnuss-Crème-fraîche auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 01. März 2017