

Tartelettes mit Bohnen, Speck, Tonkabohnen-Sahne, Kakao

Für zwei Personen

Für die Teige:

250 g Mehl	1 Ei	125 g kalte Butter
20 g Kakaopulver	20 g gemahlene Kaffeebohnen	1 Prise Salz

Für die deftige Füllung:

20 g Prinzessbohnen	20 g breite Bohnen	½ Dose Kidneybohnen
Bohnenkraut	100 g durchw. Speck	1 rote Chilischote
1 Zwiebel	1 Frühlingzwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	50 g Bergkäse	2 EL Crème fraîche
2 Eier	4 Zweige Thymian	4 Zweige glatte Petersilie
200 ml Schlagsahne	200 ml Geflügelfond	50 ml Essig
Öl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Tonkabohnen-Sahne:

150 ml kalte Sahne	½ Tonkabohne	1 Erdbeere
1 Minzblatt	30 g Puderzucker	

Für die Teige:

Einen Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Mehl mit der Butter, dem Ei und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Teig teilen. Zu einer Hälfte Kakaopulver und gemahlene Kaffeebohnen hinzufügen. Teige mit Nudelholz nicht zu dünn ausrollen.

Mit Formen ausstechen, die 1,5 cm mehr Durchmesser als die TarteletteFörmchen haben. Ausgestochene Stücke in die Förmchen legen.

10 Minuten blind backen. Die süße Variante abkühlen lassen.

Für die deftige Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Frühlingzwiebel in feine Ringe schneiden. Bohnen waschen. Bohnen mit Zwiebeln und Frühlingzwiebeln, Speck und Knoblauch in Öl anschwitzen, Salz dazu geben. Mit etwas Geflügelfond und einem Schuss Essig ablöschen und Flüssigkeit verkochen lassen. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kräuter hinzufügen. Leicht anbraten. Chili in feine Würfel schneiden und dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Tartelettes verteilen. Sahne, Crème fraîche und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Muskat und Kräutern verfeinern. Käse reiben, darunterheben und diese Masse in die Tartelettes bis zum Rand füllen. Ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Für die Tonkabohnen-Sahne:

Sahne mit Puderzucker und Tonkabohnenabrieb vermengen und steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Erdbeere in Scheiben schneiden und auf den Kakao-Kaffeeboden legen. Sahne darauf verteilen und mit Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franz-Xaver Zeller am 19. August 2020