

Blätterteig mit Wildkräuter-Creme und Speck-Wolke

Für 2 Personen

200 g Blätterteig	50 g Speck geräuchert	10 g Huflattich
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Kerbel
1 Zweig Zitronenmelisse	1 Zweig Schnittlauch	30 g Parmesan
50 g Pinienkerne	100 g Quark	2 EL Sahne
1 Blatt Gelatine	450 ml Milch	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig dünn ausrollen und vier Blätterteigböden ausstechen. Die Böden auf ein Backblech geben und anschließend im Backofen zehn Minuten lang goldbraun backen. 50 Milliliter Milch in einem Topf erhitzen. Die Gelatine in Wasser einweichen und anschließend in der warmen Milch auflösen. Den Huflattich in einem Mörser zerreiben. Den Thymian, den Rosmarin, die Zitronenmelisse und den Kerbel zupfen und dazugeben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls dazugeben. Anschließend den Quark und die Sahne hinzugeben und die Masse glattrühren, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kräuter nun zur Milch hinzugeben und die Crème anschließend kalt stellen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Speck darin andünsten und 400 Milliliter Milch dazugeben. Anschließend beides kurz aufkochen lassen. Den Speck und die Milch stark aufschäumen. Die Blätterteigböden mit der Wildkräutercreme bestreichen und sie zu einem Turm übereinanderlegen. Anschließend den Speck-Milchschaum auf den oberen Blätterteigboden geben. Den Parmesan reiben. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Blätterteigtürme auf einem Teller anrichten und mit Parmesan und Pinienkernen garnieren.

Andreas Lübcke am 16. März 2010