

Tartelette und Mini-Sandwich mit Honig-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für die Tartelettes:

1 Rolle Blätterteig	1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Ziegenfrischkäse-Taler
200 g Schmand	1 Ei	2 Zweige Thymian
Preiselbeeren	Salz	Pfeffer

Für das Mini-Sandwich:

120 g reifer Ziegenkäse	200 g Ziegenfrischkäse	150 g Quark
2 Eier	50 ml Cognac	60 g Honig
3 EL Sesam	20 g Mehl	

Für die Honig-Senf-Sauce:

3 EL körniger Dijonsenf	40 g Honig	$\frac{1}{2}$ Zitrone
80 ml Olivenöl		

Für die Tartelettes:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Das Ei trennen und das Eigelb auffangen. Blätterteig in 10-12 cm große Quadrate schneiden. Von den Teigquadraten an jeder Seite einen ca. 1 cm dünnen Streifen abschneiden. Quadrate auf ein Blech legen und die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Die Teigstreifen darauf legen, dabei die Enden übereinander legen und andrücken. Eigelb verquirlen und die Randstreifen damit bestreichen. Im Backofen für ca. 8 Minuten vorbacken.

Frühlingszwiebeln putzen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Mit dem Schmand vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Schmandcreme auf die gebackenen Kissen geben und je einen Ziegenfrischkäse-Taler darauf legen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über die Tartelettes streuen. Für ca. 15 Min. im Ofen weiterbacken. Danach herausnehmen und mit Preiselbeeren anrichten.

Für das Mini-Sandwich:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Ziegenkäse-Chip Eier trennen und Eiweiße auffangen. Den Ziegenkäse fein reiben, mit Mehl, Eiweiß und Sesam verrühren. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech dünn aufstreichen und 6-7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen. Dann noch einmal für 4-5 Minuten in den Backofen geben, bis die Masse goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme den Ziegenfrischkäse mit dem Honig und dem Cognac verrühren. Quark unterheben.

Für das Sandwich je einen Ziegenkäse-Chip auf die Teller legen, die runde Ausstechform darauf setzen und ca. 5 cm hoch mit Creme füllen. Einen zweiten Chip darauf legen. Die Ausstechform vorsichtig abheben.

Für die Honig-Senf-Sauce:

Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Olivenöl, Honig, Senf und 1 EL Zitronensaft verrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hans Peter Klees am 19. Februar 2019