

# Blätterteig-Taler mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss, Confit

## Für zwei Personen

### Für den Blätterteig-Taler:

1 Rolle Blätterteig	1 Ziegenweickäse-rolle	2 Birnen
30 g Walnusskerne	1 Ei	6 TL Feigensenf
3 EL flüssiger Honig	4 Zweige Thymian	

### Für das Zwiebel-Confit:

200 g rote Zwiebeln	1 TL Butter	10 EL Apfelessig
3 EL Zucker		

### Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 Birne	1 Schalotte
2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Holunderblütenessig	1 EL Mangoessig
50 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl	3 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Essbare Blüten	10 Halme Schnittlauch
----------------	-----------------------

### Für den Blätterteig-Taler:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen und zwei ca. 15 cm große Taler ausstechen.

Teigtaler mit jeweils 1-2 Teelöffel Feigensenf nicht ganz bis zum Teigrand bestreichen. Ei verquirlen und den Teigrand damit einpinseln.

Birnen schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln. Ziegenkäse-rolle in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Jeden Taler mit 4-5 dünnen Birnenscheiben und 1-2 Scheiben Ziegenkäse belegen. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Thymianblättchen über die Taler streuen. Walnüsse klein hacken und ebenfalls auf die Taler geben. Taler mit Honig beträufeln und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

### Für das Zwiebel-Confit:

Butter in einem kleinen Topf bei mittelstarker Hitze schmelzen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe und Zucker zur Butter geben und unter Rühren anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Mit Apfelessig ablöschen. Auf kleiner Hitze die Flüssigkeit ca. 20 Minuten reduzieren lassen, währenddessen immer wieder umrühren.

### Für den Wildkräutersalat:

Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Mit 2 Esslöffel Zucker und Weißwein in einen kleinen Topf geben und bei hoher Temperatur kurz aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Birne im Wein für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Weißen Balsamicoessig, Holunderblütenessig, Mangoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Schalotte abziehen und in das Dressing reiben. Wildkräutersalat mit Dressing vermengen und mit den Birnenwürfeln anrichten.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Gericht mit Schnittlauch und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marianne Leysing am 09. März 2021