

Bretonische Galette mit Maronen-Füllung

Für 4 Personen

Für die Füllung:

300 g Maronen	1 Zwiebel	1TL Butter
100 ml Sahne	1/2 Bund Majoran	Salz, Pfeffer
100 g Greyerzer-Käse		

Für den Teig:

200 g Buchweizenmehl	50 g Weizenmehl Type 405	1 Prise Salz
100 ml Milch	2 Eier	50 g weiche Butter
ca. 300 ml Wasser	Butterschmalz	

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Die Maronen auf der Unterseite kreuzweise einritzen, mit der eingeritzten Seite nach oben auf ein Backblech geben und im Backofen bei 210 Grad ca. 25 Minuten rösten. Abkühlen lassen und schälen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter anschwitzen, die Maronen dazugeben und 3-4 Minuten mit anbraten. Die Sahne zugeben, aufkochen und alles mit einem Zauberstab pürieren. Majoran waschen, trocken schütteln und fein hacken. Maronenpüree mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Für den Teig die Mehle miteinander vermischen und Salz zugeben. Eier mit Milch und Butter verschlagen, die Mehlmischung zugeben und verrühren. Langsam das Wasser zugeben und dabei auf die Konsistenz achten, der Teig sollte dünnflüssig sein. 15 Minuten ruhen lassen, nochmals durcharbeiten und dann in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz dünne Galettes (Pfannkuchen) backen bis der Teig verbraucht ist. Jeweils einen Löffel Maronenpüree auf die Galette geben, eine Scheibe Greyerzer darauf legen und zusammenfalten. Dazu passt ein Chicorée-Orangen-Salat.

Jacqueline Amirfallah am 25. November 2015