



# VDP.AUFGETISCHT

## *Buchweizentartelettes mit Salzzitronen-Sesam-Crème und Pfifferlingen*

### ZUTATEN:

#### SALZZITRONEN-SESAM-CRÈME:

100 G	TAHINI
70 G	GRIECHISCHER JOGHURT
2-3 EL	WASSER
1 STK.	ALZZITRONE (CA. 20 G)
3 EL	KALTES WASSER (GGFS. ETWAS MEHR)
	SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
1	SPRITZER ZITRONENSAFT

#### PILZ-TOPPING:

6	SCHALOTTEN
	FRISCHE PFIFFERLINGE (2-3 HAND VOLL)
2 EL	BUTTER
	TRAUBENKERNÖL ODER OLIVENÖL ZUM BRATEN
	SALZ UND PFEFFER
	SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
	FRISCHE KRÄUTER ODER ZARTE JUNGE KEIMLINGE

#### TARTELETTE-TEIG:

200 G	BUCHWEIZENMEHL
80 G	BUTTER, KALT
1	EI
1	PRISE SALZ
3 EL	KALTES WASSER (GGFS. ETWAS MEHR)

#### AUSSERDEM:

	TARTELETTEFÖRMCHEN
	ETWAS BUTTER ODER TRENNSPRAY

# VDP.AUFGETISCHT

## *Buchweizentartelettes mit Salzzitronen-Sesam-Crème und Pfifferlingen*

### ZUBEREITUNG:

1. Das Buchweizenmehl zusammen mit dem Salz in eine Schüssel sieben bzw. geben. Die kalte Butter in Würfel schneiden und alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in ein Wachstuch schlagen und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Er kann auch am Vortag zubereitet werden.
2. Alle Zutaten für die Salzzitronen-Sesam-Crème in einen Blender geben und zu einer luftigen, homogenen Masse mixen. Die Konsistenz kann durch die Zugabe von mehr oder weniger Flüssigkeit, also Wasser oder Zitronensaft, selbst bestimmt werden. Die Salzzitrone gerne erst einmal vorsichtig dosieren und dann individuell anpassen. Nach Belieben abschmecken.
3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Tarteletteförmchen einfetten und mit dem Buchweizenteig auskleiden. Ränder gut andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Hülsenfrüchten füllen und je nach Größe der Förmchen 10-15 Minuten blindbacken.

Die Hülsenfrüchte entfernen und, falls der Boden noch etwas feucht erscheint, die Tartelettes noch einmal für einige Minuten in den Ofen schieben. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und in sehr feine Ringe schneiden, die Pfifferlinge verlesen und putzen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten bei milder Hitze ca. 5-10 Minuten schmelzen bzw. karamellisieren lassen. Herausnehmen und in derselben Pfanne die Pfifferlinge im heißen Öl scharf (an)braten. Nach Belieben abschmecken.

### SCHWIERIGKEIT:



**ZUTATEN FÜR CA. VIER PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSDAUER: 70 MIN.**

**RUHEZEIT TEIG: 1 ST.**

### DER PASSENDE WEIN:

*VDP.Weingut Clemens Busch |  
2019 MARIENBURG „FALKENLAY“ GG |  
VDP.GROSSE LAGE®*

5. Zum Servieren die Tartelettes mit der Salzzitronen-Sesam-Crème füllen und die gebratenen Pfifferlinge daraufsetzen. Mit karamellisierten Schalotten und Kräutern bzw. Keimlingen toppen und warm oder kalt, als Vorspeise oder Snack zum Wein, servieren.