

Frisch gekocht
Montag, 5. Dezember 2016



Rezept von Paul Ivic

Pâte feuilletée mit Muskatkürbis

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/ für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für den Blätterteig: 300 g glattes Mehl, 100 g Butter, 125 ml Wasser, 45 ml Weißweinessig, 200 g Butter, Salz, 1 Ei.

Für die Garnitur: 200 g Kürbis (in Würfel geschnitten), 10 g Walnüsse, 80 g Karfiol (in kleine Röschen geteilt), 60 g Blauschimmelkäse, 40 g Birne (in Würfel geschnitten), frische Kräuter, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Mehl, 100 g Butter, Wasser, Salz und Essig mit den Knethaken eines Handrührgerätes glatt verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Restliche Butter zu einer 1 cm dicken Platte formen, leicht mehlieren und in Folie wickeln. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank kalt stellen.

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Viereck ausrollen, dabei immer in Bewegung halten, damit die Teigplatte nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Die gekühlte Butter auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas flach drücken, damit sie nicht bricht.

Die kleine Butterplatte auf die größere Teigplatte legen und die Teigplatte an den Ecken wie einen Briefumschlag um die Butter herum zusammenfalten.

Die Teigränder zusammendrücken. Der Teig nun immer wieder ausrollen und in Drittel zusammenklappen. Diesen Vorgang nennt man Tourieren. Beim Tourieren die viereckige Platte mit dem Rollholz erst leicht flach drücken und dann länglich - nicht dünner als 7 mm - ausrollen.

Für die erste Tour die kurzen Teigränder dritteln, in zwei gedachte Linien hin umklappen, sodass drei Schichten entstehen. Den Teig ausrollen

Für die nächste Tour den Teig abermals ausrollen und beide Enden zur Mitte falten und übereinander legen. Mit Folie abdecken und den Teig im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen. Diese beiden Vorgänge zwei Mal wiederholen.

Bevor der Blätterteig gebacken wird, muss er nochmals 20 Minuten ruhen, damit die Gebäckstücke gut aufgehen. Hat der Blätterteig keine Gelegenheit vor dem Backen zu ruhen, schrumpft er im Ofen zusammen.

Den Blätterteig ca. 5 mm dick ausrollen. Karfiol und Kürbiswürfel in etwas Olivenöl anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Walnüsse zugeben und kurz mitrösten. Zum Schluss die Birnenwürfel ebenfalls zugeben. Den Teig in Rechtecke schneiden und auf ein Blech mit Backtrennpapier geben. Mit Ei bestreichen und mit der Kürbis-Mischung belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Umluft) ca. 10 Minuten backen. Dann die Blauschimmelwürfel darauf verteilen und noch kurz fertig backen. Mit in Olivenöl marinierten Kräutern servieren.