

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



Mürbteig Galette mit Pilzen

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

Mürbteig

100 g Butter
200 g Buchweizenmehl
10 g Zucker
1 großes Ei
1 TL Salz
1 Ei zum Bestreichen

Füllung

400 g Pilze
5 Schalotten
50 g Butter
50 ml Weißwein
etwas Thymian
1 Knoblauchzehe mit Schale
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

250 g Creme Fraiche
2 Eigelbe
frische Petersilie

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Mürbteig

Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem kompakten Teig verarbeiten. Den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier rund und dünn (3 mm) ausrollen. In den Kühlschrank geben, bis der Teig hart ist.

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Wenn der Teig hart ist, beide Backpapiere entfernen und auf ein Backblech legen.

Die Galette mit Creme Fraiche bestreichen und mit den Pilzen belegen, die Ränder umklappen und für ca. 30 min backen.

Füllung

Die Pilze und Schalotten fein schneiden. In einer Pfanne mit Butter, Knoblauchzehe und Thymian braten, bis die Pilze gut gebräunt sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ablöschen mit Wein und verkochen lassen. Creme Fraiche mit Eigelben verrühren, mit gehackter Petersilie vermischen.

Tipp:

Zur einfacheren Zubereitung die Hälfte der Mehlmenge durch normales Weizenmehl ersetzen.