



HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm Wachtelei auf Shiitakepilzquiche

Rezept von Armin Ludwig, törtchentörtchen, Köln
1. Sieger HUG-Wettbewerb „Tartelettes Phantasia 2010“

Zutaten für 10 Stück Snack-Tartelettes Carré 7 cm

Zutaten:

Quiche

200 g Sahne
200 g Ei
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
300 g Shiitakepilze
5 Schalotten
1 Knoblauchzehe
Basilikum, Schnittlauch

Wachteleier

10 Wachteleier
grobes Meersalz,
Paprika, Curry

Garnitur

10 Tomberries rot
10 Bambusstäbchen
10 Basilikumblättchen



Zubereitung:

Quiche

Die in Würfel geschnittenen Shiitakepilze mit den klein geschnittenen Schalotten und Knoblauch in Butter anbraten und abschmecken. Die Tartelettes bis zur Hälfte damit füllen. Sahne mit Ei und den klein geschnittenen Kräutern verquirlen, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Alsdann die Tartelettes mit dem Guss auffüllen. Bei 160°C im Backofen ca. 15 Minuten abbacken.

Wachteleier: Die Wachteleier 2,5 Minuten kochen, abschrecken und pellen und im mit Paprika und Curry gewürzten groben Meersalz wenden.

Anrichten: Basilikum und Wachtelei auf dem Bambusstäbchen aufreihen und auf das Tartelette aufsetzen. Rechts und links von dem Wachtelei je eine halbe Tomberrie auflegen. Ein kleines Bündel Schnittlauch neben dem aufgespießten Wachtelei platzieren. Warm servieren.

