

Blätterteigherzen mit pikanter Creme

Rezept für 30 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gehackte Mandeln	2 Esslöffel
Zwiebeln	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	100 g
Kaviar	50 g
Roquefort	100 g
Cayennepfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zitronensaft	3 Esslöffel
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	200 g
Knoblauchzehen	1 Stk.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Blätterteig	3 Stk.
Birnen	1 Stk.
Tomaten (getrocknet)	50 g

Zubereitung:

Für die Herzen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mit einem herzförmigen Ausstecher aus dem Blätterteig 30 Herzen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit den verquirlten Eigelben bestreichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Tomatencreme den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten mit Küchenpapier trocken tupfen und fein hacken. Beides mit dem Frischkäse, dem Joghurt und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kaviarcreme das Ei hart kochen, kalt abschrecken, pellen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Forellenkaviar mischen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Birnen-Käse-Creme die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in feine Würfel schneiden und mit den Mandeln, dem Käse und dem Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: Frühstück und Brunch

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2130-Blaetterteigherzen-mit-pikanter-Creme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at