Pilz-Tartelettes mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	633 kcal / 2648 kJ	Fett:	54 g
Eiweiß:	16 g	Davon gesättige Fettsäuren:	25 g
Kohlenhydrate:	22 g	ungesättige Fettsäuren:	29 g

Zubereitungszeit:
ca. 1 Stunde 15 Minuten + 15 Minuten Wartezeit

Zutaten für 4 Portionen :

80 g	kalifornische Walnusskerne
100 g	Mehl
100 g	Butter
3	Eier (Größe M)
	Salz
3 – 4 Zweige	Rosmarin
100 g	Champignons
100 g	Austernpilze
2	Schalotten
2 Scheiben	Frühstücksspeck
1 TL	Öl
	Pfeffer
5 EL	(50 g) Schlagsahne
20 g	geriebener Bergkäse
Außerdem:	
	Fett für die Förmchen
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Frischhaltefolie
	Backpapier
	Trockenerbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

1. 50 g Walnüsse im Universalzerkleinerer fein mahlen. Mehl, gemahlene Walnüsse, Butter in Flöckchen, ein Ei und ein halber Teelöffel Salz in eine Rührschüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit restliche Walnüsse grob hacken. Rosmarin waschen, trocken tupfen. Einige Zweige zum Garnieren beiseitelegen. Nadeln von den restlichen Zweigen streifen und fein hacken. Pilze putzen und säubern. Champignons in Scheiben, Austernpilze in Stücke schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Ein Teelöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin bei mittlerer Hitze ca. 1 Minute anbraten. Schalotten und Pilze zugeben. Weitere ca. 3 Minuten bei starker Hitze unter Wenden braten. Rosmarin zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen.

3. Vier Tarteförmchen (à 11 cm Ø) ausfetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Vier Kreise (à 15 cm Ø) ausschneiden. Evtl. Teig wieder verkneten, ausrollen und restliche Teigkreise ausstechen. Kreise in die Formen legen, Ränder andrücken. Böden mit der Gabel mehrmals einstechen. Tartes mit Backpapier auslegen und mit Trockenerbsen füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten blindbacken. Tartes aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

4. Pilze auf die Tarteböden verteilen. Zwei Eier mit fünf Esslöffeln Sahne und Käse verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eierguss über die Pilze gießen. Tartes mit gehackten Walnüssen bestreuen. Im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten backen. Evtl. nach 10 Minuten abdecken. Tartes mit Rosmarin garnieren.