



Knusprige Tartelettes mit Saucisson vaudois IGP und Lauch

Zutaten



4 Personen

Tartelettes

1 Saucisson vaudois IGP

250g Lauch (in Würfel
geschnitten)

100 ml Vollrahm

125g Mürbeteig

+ Salz und Pfeffer

Garniture

4 Zarte Salatblätter

1 EL Senf-Vinaigrette

+ Olivenöl

+ Balsamico-Essig

Rezept

- 1 Zunächst die Saucisson vaudois IGP in heissem, aber nicht kochendem Wasser garziehen lassen. Abkühlen lassen, enthäuten und anschliessend in feine Scheiben schneiden.
- 2 Danach die Lauchwürfel zwei Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Durch ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abschrecken und anschliessend abtropfen lassen. Unterdessen Vollrahm in einem Topf erhitzen und etwas einkochen lassen. Lauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Mürbeteig ausrollen und vier Scheiben mit einem Durchmesser von 12cm ausstechen. Jede Scheibe in ein Aluförmchen geben und mit einem weiteren Aluförmchen bedecken. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C backen.
- 3 Anschliessend die Lauch-Vollrahm-Mischung auf die Tartelettes geben und mit Wurstscheiben schuppenförmig belegen. Nochmals 10 Minuten bei 150°C im Ofen backen.
- 4 Sobald die Tartelettes fertig gebacken sind, auf flachen Tellern anrichten. Olivenöl und Balsamico-Essig vermischen und die Salatblätter damit beträufeln. Jede Tartelette mit einem Salatblatt garnieren und anschliessend jeden Teller mit einigen Tropfen Balsamico und Vinaigrette verzieren.

Die Tipps des Profis:



Lassen Sie die Wurst oder Kabiswurst einige Minuten auf dem Schneidebrett abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden.



Stechen Sie die Wursthülle auf der Unterseite mit der Messerspitze auf, um den Druck abzulassen, bevor Sie die erste Scheibe abschneiden.



Lassen Sie Wurstwaren, die kalt verzehrt werden sollen, am besten im Kochwasser abkühlen.

