



Birnen-Jalousie mit Walnuss-Krokant

Zutaten für 4 Portionen

8 TK-Blätterteigplatten (à 50 g), 40 g Walnusskerne, 6 EL Puderzucker, 0,5 TL weißer Pfeffer (grob gemahlen), 3 EL Quittengelee, 1 EL grobkörniger Senf, 1 TL gemahlener Piment, 1 TL gemahlener Koriander Mehl zum Bearbeiten, 1 Birne (z. B. Conference), 2 Eigelb (Kl. M), 2 EL Milch, Öl zum Bearbeiten, 50 g Roquefort-Käse

Zubereitung

Blätterteig auftauen lassen. Walnüsse grobhacken. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Walnüsse und Pfeffer gleichmäßig unter den Zucker mischen. 50 ml Wasser unterrühren und vollständig einkochen lassen. Krokant auf einem Backpapier ausbreiten und erkalten lassen.

Quittengelee mit Senf, Piment und Koriander verrühren. Birne schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Jede Teigplatte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und jeweils in 2 Rechtecke à 18 x 6 cm schneiden. Quittengelee so auf 8 Rechtecke verteilen, dass rundum ein Rand von 1 cm frei bleibt. Die Birnenscheiben so zuschneiden, dass sie auf die Geleefläche passen und überlappend auf das Gelee legen. Eigelb verquirlen, den Teigrand dünn damit bepinseln. Mit den restlichen Teigstücken bedecken und die Ränder fest andrücken. Ränder im Abstand von 1 cm rundum einschneiden. Restliches Eigelb mit Milch verquirlen und die Oberflächen damit einpinseln. Mit einem kleinen Messer (am bestem mit einem Cutter) die Oberfläche leicht schräg wie eine Jalousie einschneiden, dabei einen 1/2 cm breiten Rand lassen. Das Messer dabei immer wieder in Öl tauchen.

Die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Schiene 15-20 Minuten knusprig-goldbraun backen. Mit dem Walnuss-Pfeffer-Krokant und Roquefort servieren.