



Knusprige Galette mit Austernpilzen

dazu Salat mit Schnittlauchdressing



ca. 30min



3-4 Personen

Heute fühlen wir uns mal ein bisschen französisch. Das geht durchaus ohne Baguette, denn schließlich haben wir Galette – goldbraun gebacken und mit dem traditionell leicht übergeschlagenen Rand. Als Belag glänzen zarte Austernpilze auf feiner Crème fraîche. Das Encore ist ebenfalls très raffiniert: Orange, Feldsalat und würziger Fenchel goutieren ein außergewöhnliches Dressing mit zierlichen Schnittlauchröllchen. Oh, là, là!

Was du von uns bekommst

- 2 Becher Crème fraîche ²
- 500g Austernpilze
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 10g Schnittlauch
- 1 Fenchelknolle
- 1 unbehandelte Orange
- 100g Feldsalat
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Sollte nach dem Ausschneiden doch noch Fruchtfleisch in der Orange verblieben sein, einfach auspressen und mit dem Dressing verrühren.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 987kcal, Fett 76.1g, Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 15.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Crème fraîche** mit dem Knoblauch und je ½TL Salz und Pfeffer verrühren. Die **Pilze** in dünne Streifen zupfen oder schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen.



4. Salat vorbereiten

Den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden und mit 4EL Olivenöl, 2EL Essig und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den **Fenchel** von den Stängeln und dem harten Ende befreien, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Orange** mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Das **Fruchtfleisch** zwischen den Häutchen in Spalten ausschneiden. (Siehe Schritt 6.)



2. Teige belegen

Die **Teige** gleichmäßig mit der **Crème fraîche** bestreichen, an den Rändern 2-3cm Platz lassen. Die **Pilze** auf der **Crème fraîche** verteilen, mit je ½EL Olivenöl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Teigränder** über den **Belag** falten.



5. Fertigstellen & servieren

Den **Fenchel**, die **Orange** und den **Feldsalat** mit dem **Schnittlauchdressing** verrühren. Die **Galette** in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.



3. Galettes backen

Die **Galettes** 15-20Min. auf der unteren und der mittleren Schiene im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern leicht knusprig und in der Mitte durchgebacken ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Gut gesägt

Für das Schälen der Orange benutzt man am besten ein Messer mit einem feinen Sägeschliff – so geht beim Aufschneiden weniger Saft verloren.