

Galette mit Pilzen und Stilton – mushroom galette

 kuechenkitchen.de/2020/01/galette-mit-pilzen-und-stilton-mushroom-galette/

06/01/2020

Eine Galette ist hier nicht ein bretonischer Pfannkuchen sondern eine Art salzige Mürbteigpie. Der Teig wird freiform rund ausgewellt und einfach über die Füllung geschlagen und auf ein Backblech gelegt. Unkompliziert aber lecker. Die Pilz- und Stiltonvariante kann auch durch vielerlei andere Beläge abgewechselt werden, [hier gibt es](#) noch eine Variante mit Mangold von mir. Dieses Rezept basiert auf Smittenkitchen.

6 Portionen, vegetarisch

Teig

150 g Dinkelmehl

1/4 TL Salz

120 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten

60 g griechischer Yogurt

2 EL Zitronensaft

60 ml Eiswasser (60 ml in einer Tasse abmessen und einen Eiswürfel reinlegen zum runterkühlen)

Füllung

10 g getrocknete Pilze, z.B. Steinpilze

1 Tasse kochendes Wasser

2 EL Butter

1 Bund Frühlingszwiebeln in dünne Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben geschnitten

je 1/2 TL frischer Rosmarin und Thyminan, gehackt

Salz und Pfeffer nach Geschmack

500 g frische Pilze, gerne gemischt, z.B. Champignons, Shitake, Kräutersaitlinge etc.

150 g Stilton oder ein anderer guter Blauschimmelkäse, grob zerbröckelt

zum bestreichen

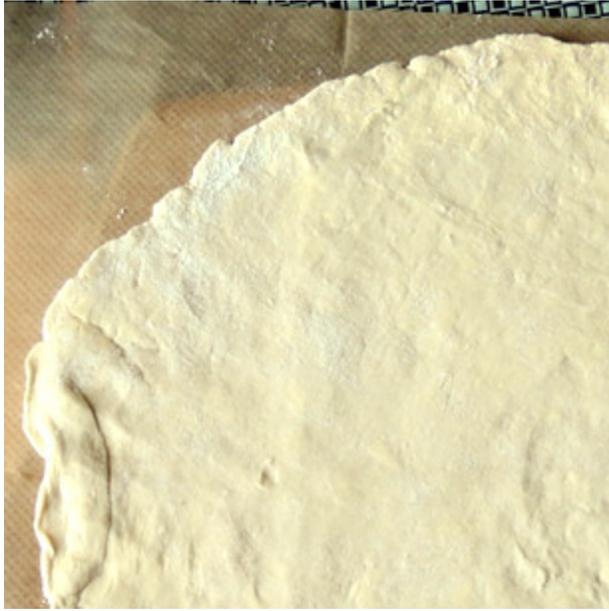
1 Eigelb mit 1/2 TL Wasser verrührt



Zuerst den Teig herstellen. Mehl und Salz vermischen, die Butter zugeben und mit einem Messer oder Teigschaber (oder pastry blender wer das hat, siehe Foto) in die Trockenzutaten einarbeiten bis die Körnung etwa Erbsengross ist. Wasser, Zitronensaft und Eiswasser gut mischen und zu den Trockenzutaten geben. Vorsichtig mischen Ziel ist ein trockener gerade eben zusammen haltender Teig (weniger kneten ist mehr!). Teig mit Wachspapier umhüllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Die Trockenpilze mit kochendem Wasser übergießen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen.



Die frischen Pilze putzen und in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen und die Frühlingszwiebeln darin 2 Minuten anschwitzen. Dann die Pilze (alle, auch die abgetropften Trockenpilze) zugeben, ebenso die Kräuter und Gewürze. 10 Minuten weitergaren bis die Pilze etwas Farbe annehmen aber nicht braun werden. Auf einen Teller schütten und beiseite stellen.



Den Teig auf einer bemehlten Fläche auswellen, Grösse etwa 35 cm und auf ein Backpapier legen. In die Mitte des Kreises (muss nicht genau Kreisförmig sein etwas unregelmässig sieht auch apart aus) werden nun die Pilze ausgebreitet. Den Stilton (oder anderen Käse) gleichmässig darüber verteilen. Am Rand muss ein etwa 5 cm breiter Streifen frei bleiben.

Dieser Rand wird nun über die Füllung geklappt und die entstehenden Falten zusammengepresst, so bildet sich der Rand des Galette. Den Rand mit der Eigelbmischung einpinseln und mitsamt Backpapier auf einem Blech in den vorgeheizten Ofen schieben. Etwa 35 Minuten backen bis eine schöne goldbraune Farbe zu sehen ist. Auf einem Gitter etwas auskühlen lassen und warm oder auch mit Zimmertemperatur servieren. Macht sich gut als Teil eines Büffets und hält sich im Kühlschrank einige Tage.