

Mini-Pies mit Huhn und Lauch

Zutaten für eine Muffinform mit 12 kleinen Mulden oder
Törtchenformen mit 5 cm Durchmesser
(Rezept aus dem Buch "Königlich und Köstlich")

Teig:

115 g Butter
225 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)
Salz
3 TL Pinienkerne
1 Dotter
2 TL Sesam
1 TL Mohn

Fülle:

1 Hühnerbrust (etwa 140 g)
140 g Lauch (oder Zuckermais, Artischocken, gebratenen
Paprika)
30 g Butter
60 ml (5 EL) Crème fraîche
frischer Thymian
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Ei



Die Hühnerbrust salzen und pfeffern und in einer Pfanne braten, etwas Suppe oder Wasser angießen und solange braten bis sie durch ist. Sollten Reste von einem Brathuhn über sein, kann man auch diese verwerten.

Die Pinienkerne hacken.

Für die Zubereitung des Teigs am besten eine Küchenmaschine verwenden, es geht aber auch per Hand. Butter, Mehl, eine große Prise Salz, Sesam, Mohn und Pinienkerne zu einer feinbröseligen Masse verarbeiten.

Eigelb mit 4 Esslöffeln Wasser verquirlen.

Bei laufender Küchenmaschine langsam das verquirlte Eigelb einfließen lassen, eventuell wird nicht die gesamte Flüssigkeit benötigt.

Wenn der Teig weitgehend vermischt ist, auf einer bemehlten Arbeitsfläche fertig kneten. (Wenn er zu lange geknetet wird, wird er allerdings sehr zäh und hart!)

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Währenddessen die Füllung zubereiten. Dafür das gebratene Hühnerfleisch sehr fein würfeln.

Den Lauch waschen, fein hacken und in Butter weichdünsten.

Den Lauch mit Hühnerfleisch, Thymianblättchen und Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

Nun den Teig ausrollen. Wenn man ihn zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legt, klebt der Teig nicht am Nudelwalker und man braucht auch kein Mehl für die Arbeitsfläche.

12 Kreise ausstechen und die Förmchen damit auslegen. Für jede Pie auch einen Deckel aus dem Teig schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Jede Mini-Pie großzügig mit der Hühner-Lauch-Masse füllen.

Die Teigdeckel auf die Pies setzen, dazu die Unterseite mit etwas Wasser bestreichen, damit die Deckel gut halten. Oder die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Das Ei mit einer Prise Salz verquirlen und jede Pie damit bestreichen.

20 Minuten backen, falls nötig auch etwas länger.