



Vorspeise oder Hauptgang

Feuilleté mit Pilzrahm-Füllung

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Blätterteig, rechteckig, ca. 320 gr
1 Eigelb
2-3 EL geriebener Sbrinz (oder Parmesan)

Füllung:
300 gr frische Morcheln
6 Frühlingszwiebeln
1-2 Blätter Bärlauch (nach Belieben)
1 EL Butter
1 dl trockener Sherry
2 dl Gemüsebouillon
1 Becher Halbrahm 2 dl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- **Blätterteig** Die Rückseite eines rechteckigen Bleches mit angefeuchteten Backpapier belegen. Den Blätterteig erst längs, dann quer halbieren, anschliessend in acht Dreiecke schneiden. Hernach aufs Blech legen, dicht einstechen und 30 Minuten kalt stellen.
- **Morcheln** Für die Füllung die Morcheln unter fliessendem kaltem Wasser gründlich spülen. Grosse Exemplare längs halbieren, kleine ganz lassen.
- **Frühlingszwiebeln**
• **Bärlauch** Die Frühlingszwiebeln in sehr feine Ringe schneiden. Die zarteren, grünen Röhrchen für die Garnitur auf die Seite stellen. Den Bärlauch in feine Streifen schneiden.
- **Butter** In einer weiten Pfanne die Butter warm werden lassen. Frühlingszwiebeln darin andämpfen. Morcheln und Bärlauch beifügen und unter Wenden kurz mitdämpfen. Mit Sherry ablöschen und einkochen lassen. 1.5 dl Gemüsebouillon dazugiessen und zehn Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- **Sherry**
• **Gemüsebouillon**
- **Eigelb** Die Blätterteigdreiecke mit Eigelb bestreichen und danach vier davon mit Sbrinz bestreuen. In der Mitte des heissen Ofens rund zwölf Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Türe ausbacken lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung fertigstellen. Den Saucen-Halbrahm dazugiessen und zu sämiger Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mit restlicher Bouillon verdünnen.

Je ein Blätterteigstück (ohne Sbrinz) auf vorgewärmte Teller geben. Füllung darauf verteilen, mit den Teigdeckeln halb bedecken. Mit den beiseitegelegten Zwiebelröhrchen garnieren. Sofort servieren.

Varianten:

- a) Sherry durch Madeira ersetzen.
- b) Die frischen Morcheln durch ca. 30 gr getrocknete Morcheln ersetzen. Sie müssen etwas zwei Stunden in Wasser eingeweichen werden. Anschliessend ebenfalls gründlich spülen. Das Einweichwasser nicht mitverwenden.
- c) Gemischte Zuchtpilze verwenden: Shitake, Austernpilze, Champignons.

