

Champignon in Blätterteig

dg: g-sg

Fast wie Pastetchen mich Champignon, nur keine mastige Sauce und andere Form.

Vorspeise für 4 Personen

250 g Blätterteig

1 Vollei, verquirlt

Blätterteig dünn ausrollen, 8 cm-Kreise ausstechen oder Rechtecke zuschneiden und kaltstellen.

Champignonfarce

250 g Champignon, in feine Scheiben

1 Schalotte, feingehackt

1 EL Butter

Salz & Pfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

Etwas Thym und Liscio (Blattpeterli), gehackt

3 cl Rahm

Ofen auf 200 Grad U/Oberhitze vorheizen.

Schalotte in Butter dünsten, Champignon zufügen und auf grossem Feuer sautieren, bis die Flüssigkeit verdampft ist - nicht zu lange, sonst sind die Pilze weg. Salzen & pfeffern, Zitronensaft zufügen.

Die Hälfte der Champignon mit dem Rahm im Mixer pürieren, dann die restlichen Champignonscheiben und die Gewürze unter die Farce heben.

Die Hälfte der Teigronellen/Rechtecke mit der Farce belegen, am Rand 2 cm frei lassen. Teigränder mit Wasser bestreichen, obere Teighälften über die Füllungen legen und mittels Gabel die Ränder gut andrücken, rundum verschliessen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen und auf einer Silpadmatte 19 Minuten bei 200 Grad backen.

Einen Blattsalat mitservieren.