

# Windbeutel, Waldpilz-Spinat-Füllung, Zabaione, Balsamico

## Für zwei Personen

### Für die Windbeutel:

75 g Mehl	30 g Butter	2 Eier
25 g Bergkäse	Salz	Pfeffer

### Für die Füllung:

250 g gemischte Waldpilze	100 g frischer Blattspinat	1 Knoblauchzehe
2 EL Kürbiskerne	6 Zweige Pimpernelle	6 Zw. glatte Petersilie
Oliveneröl	Salz	Pfeffer

### Für die Zabaione:

1 Ei, Eigelb	50 ml Weißwein	Gemüsefond
1 EL Zucker	Haselnussöl	Salz

### Für die Balsamico-Reduktion:

50 ml Balsamico di Modena	50 ml Rotwein	50 ml flüssiger Honig
---------------------------	---------------	-----------------------

### Für die Windbeutel:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf 125 ml Wasser mit Butter, Salz und 1 Prise Pfeffer aufkochen. Etwas abkühlen lassen.

Topf vom Herd nehmen und Mehl auf einmal hinzugeben. Alles rasch zu einem glatten Teigklumpen verrühren, bis sich am Boden ein weißer Belag gebildet hat. Teig in eine Rührschüssel geben. Eier nacheinander mit dem Knethaken eines Rührgeräts einrühren und Konsistenz prüfen. Der Teig muss glänzen und schwer reißend vom Löffel fallen. Evtl. noch 1 Ei zugeben. Käse reiben und unterrühren.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Mit 5 cm Abstand Rosetten auf das Backblech spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten fertig backen. Tür vorher nicht öffnen! Aus dem Ofen nehmen und Deckel abtrennen. Untere Hälfte etwas aushöhlen.

### Für die Füllung:

Pilze putzen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knackig anbraten. Knoblauch abziehen und feinhacken. Spinat waschen und trockenschleudern. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Spinat, etwas gehackte Pimpernelle und gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas fein gehacktem Knoblauch abschmecken. Die Windbeutel mit der Pilz-Füllung füllen.

### Für die Zabaione:

Wasser in einem Topf erhitzen aber nicht kochen.

Alle Zutaten im Wasserbad in einer Metall-Schüssel schaumig schlagen.

### Für die Balsamico-Reduktion:

Alle Zutaten in einem Topf auf 1/3 der Menge einkochen lassen.

Beim Anrichten die Reduktion in die Zabaglione träufeln und mit einem Zahnstocher Blattadern daraus malen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Feuerstein am 08. September 2020