

Blätterteig-Pilz-Pie mit Kartoffel-Rote-Bete-Püree

Für zwei Personen

Für die Pilzfüllung:

400 g braune Champignons	200 g Kräuterseitlinge	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	50 ml dunkler Balsamicoessig
150 ml trockener Rotwein	100 ml Gemüfefond	1 TL Ahornsirup
50 g Walnüsse	geräuch. Paprikapulver	Chiliflocken
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

600 g festk. Kartoffeln	80 g Butter	Muskatnuss, Salz
-------------------------	-------------	------------------

Für das Blumenkohlmus:

400 g Blumenkohl	100 g Kartoffelpüree	100 g Parmesan
30 g Butter	Salz	

Für die Fertigstellung:

3 Rollen Blätterteig	1 Spitzkohl	1 Ei
----------------------	-------------	------

Für das Kartoffel-Rote-Bete-Püree:

100 g Kartoffelpüree	100 ml Rote-Bete-Saft	10 g Butter
Salz		

Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, Saft
50 g Butter	100 ml Sahne	50 ml trockener Weißwein
30 g glatte Petersilie	30 g frischer Estragon	50 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für die Pilzfüllung:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse fein hacken. Pilze putzen, vom Strunk befreien und in feine gleichgroße Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln und Pilze mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Walnüsse hinzugeben und kurz rösten. Sobald die Mischung gar ist, Tomatenmark hinzugeben, vermischen, etwas karamellisieren lassen und anschließend mit dem Balsamico ablöschen. Das Ganze einkochen lassen und anschließend den Rotwein hinzugeben und wiederum reduzieren lassen.

Mit Gemüfefond auffüllen und nochmals reduzieren lassen.

Mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver, Chiliflocken und Ahornsirup abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, klein würfeln und im Salzwasser kochen. Das Wasser abgießen, Butter hinzugeben und zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Blumenkohlmus:

Parmesan fein reiben. Blumenkohl klein schneiden und die Rößchen in Salzwasser garkochen. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren.

Kartoffelpüree, Butter und Parmesan unterheben und mit Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Ei trennen und Eigelb auffangen.

Ca. 15 Blätter vom Spitzkohl abtrennen und waschen. Spitzkohlblätter im Salzwasser blanchieren

und anschließend eiskalt abschrecken. Eine Lage Blätterteig auf ein Backblech mit Backpapier geben.

Die Pastetenform mit Frischhaltefolie großzügig auslegen. Daraufhin die gesamte Form an den Rändern überlappend mit dem Kohl auslegen, sodass am Ende der gesamte Pie vom Kohl umschlossen wird.

Anschließend darin das Blumenkohlpüree ca. 2 cm dick austreichen. Die gesamte Pilzmischung daraufgeben und gleichmäßig verteilen. Mit dem Kartoffelpüree 2 cm dick abschließen und die Spitzkohlblätter überklappen.

Die gesamte Masse mit der Form auf den ausgelegten Blätterteig stürzen (Achtung: die Masse sollte nicht zu warm sein) und die Form und Frischhaltefolie vorsichtig entfernen.

Dann den zweiten Blätterteig behutsam über die Oberseite rollen.

Überstehende Ränder abschneiden und die Enden behutsam einfalten.

Den Deckel der Länge nach mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Die dritte Blätterteigrolle mit einem Muster der Wahl vorsichtig einschneiden und garnieren. Nochmals mit Eigelb bestreichen und dann bei 200 Grad für ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Für das Kartoffel-Rote-Bete-Püree:

Rote Bete-Saft mit der Butter unter das Kartoffelpüree rühren und mit Salz abschmecken.

Für die Sauce:

Kräuter abrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen.

Mit Mehl abstäuben und mit einem Schneebesen gut einrühren und etwas dunkler werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren die Sahne hinzugeben und cremig rühren. Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Zitronensaft abrunden.

Für die Garnitur:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Merle Scheer am 28. August 2024