

Windbeutel mit Pilzcreme-Füllung, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Windbeutel:

30 g Parmesan	20 g Butter	1 Ei
40 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Pilzcreme:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	1-2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb	200 g fettarmer Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Wildkräutersalat:

4 Champignons	170 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
60 g Heidelbeeren	15 g Ahornsirup	25 g Balsamicoessig
25 g Rapsöl	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Windbeutel:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

75 ml Wasser mit Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

Mehl dazugeben und zu einem zähen Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze den Teig immer wieder auf den Boden drücken und umrühren bis sich ein Belag am Topfboden bildet. Den Teig in eine separate Schüssel füllen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Dann das Ei hinzufügen und unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Windbeutel-Häufchen auf das Backpapier spritzen. Windbeutel im Ofen 10 Minuten backen und danach geriebenen Parmesan darüber streuen. Nochmals 10 Minuten backen, bis die Windbeutel goldbraun sind. Die fertigen Windbeutel quer halbieren und für die Füllung bereitlegen.

Für die Pilzcreme:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. In einer heißen Pfanne Pilze anrösten, nach einer Minute Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten.

Petersilie zusammen mit den angebratenen Champignons in einem Mixer klein hacken. Die Masse unter den Frischkäse heben und mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale abschmecken. Windbeutel danach in der Mitte mit der Pilzcreme füllen.

Für den Wildkräutersalat:

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in etwas Öl von beiden Seiten knusprig anbraten. Salat gründlich waschen.

Heidelbeeren pürieren. Rapsöl, Balsamicoessig, Ahornsirup, 1 EL ausgepressten Zitronensaft und die pürierten Heidelbeeren vermengen.

Vinaigrette mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat träufeln. Mit den gebratenen Pilzen garnieren.

Maren Janich am 05. Januar 2024