

Pilz-Ragout im Schlafrock

Für 4 Personen

1 Pck. Blätterteig (40x20 cm)	2 EL Milch	150 g Kohlrabi
150 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	400 g gemischte Speisepilze
30 g Babyspinat	30 g Rucola	1 Bio-Zitrone
100 g Lauchzwiebeln	10 g Thymian	50 g Butter
2 EL Pflanzenöl	100 ml trockener Weißwein	Salz
Pfeffer	200 g Sahne	200 g Crème fraîche
Muskatnuss	100 g TK-Erbсен	2 TL Senf

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Blätterteig auf Backpapier auslegen, mit einem stumpfen Messer ringsum ein-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass ein 3cm breiter Rand entsteht. Auf der Teigoberfläche im Inneren ca. 3 cm große Quadrate markieren.

Teig mit Milch dünn einpinseln (sorgt für Glanz). Im heißen Backofen 1520 Minuten backen, sodass der Teig aufgehen und schön bräunt. Blätterteig auf dem Blech auskühlen lassen.

Inzwischen Kohlrabi putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, Knoblauch ebenso.

Pilze putzen, grob schneiden oder mit den Fingern in grobe Stücke zupfen.

Spinat und Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Zitrone heiß abbrausen und trocken tupfen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocknen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, anschließend fein hacken.

In einer großen Pfanne die Zwiebeln in Butter und Öl sanft anschwitzen, Knoblauch dazugeben und unter Rühren 2 Minuten andünsten.

Pilze hinzufügen, alles 3 Minuten durchschwenken. Mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln, Kohlrabi, Thymian, Sahne, Crème fraîche einrühren, etwas Muskat darüber reiben. Einkochen, bis das Ragout eine sämige Konsistenz hat (das kann etwa 15Minuten dauern). Von der Zitrone etwas Schale abreiben und etwa 2 Minuten vor Kochzeitende zusammen mit den Erbsen und Senf unterrühren. Abschmecken.

Blätterteigstück vorsichtig waagrecht trennen, sodass ein knuspriger Deckel und ein Unterteil entsteht. Den oberen Teil z. B. mit einem Tortenheber ablösen, vorsichtig zur Seite legen, das ist der Deckel zur Pastete.

Den Boden mit Spinat und Rucola belegen, das heiße Pilzragout darauf verteilen, Deckel aufsetzen.

Pastete sofort mit einem scharfen Sägemesser in Portionen teilen und servieren.

Tipp: Wem das Blätterteig-Procedere zu kompliziert ist: Das Ragout passt auch prima zu Kartoffelstampf und Reis. Oder einfach fertige Königinpasteten kaufen.

Stephan Hentschel am 09. Dezember 2024