

Gefüllter Blätterteig mit Auberginen-Mus

Für 4 Personen

Gefüllter Blätterteig:

50 g Egerlinge	20 g Morcheln, getrocknet	100 g Kirschtomaten, am Strauch
75 g Minifenchel	75 g Mini Rote Bete	75 g Mini Aubergine
75 g Navetten	50 g Mini Mais	1 Mini Brokkoli
1 Mini Blumenkohl	3 Stangen Spargel, grün	75 g Fingermöhren
2 Stangen Frühlingslauch	100 g Butter	1 kg Blätterteig
2 Eier, M, braun	Salz	Pfeffer

Petersiliensoße:

0,1 l trockener Wermut	0,1 l Weißwein	0,5 l Geflügelfond
0,25 l Sahne	1 EL Butter	0,2 kg Crème double
1 Zitrone	2 Bund Petersilie, glatt	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Auberginenmus:

4 Auberginen	1 Knolle Knoblauch
3 Schalotten	0,5 Bund Thymian
1 Zitrone	0,5 Bund Rosmarin
	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gefüllter Blätterteig:

Egerlinge, Morcheln, Kirschtomaten, Mini Fenchel, Mini Rote-Bete, Mini Aubergine, Navetten, Mini Mais, Mini Brokkoli, Mini Blumenkohl, Spargel, Fingermöhren und Frühlingslauch putzen, gegebenenfalls blanchieren und kurz vor dem Anrichten in Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig jeweils zweimal rund ausstechen. Einen der ausgestochenen Blätterteigplatten nochmals mit einem kleineren Ausstecher innen ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Blätterteigplatte am Rand damit bestreichen. Anschließend den Blätterteigring darauf legen und etwas andrücken. Den Ring von oben ebenfalls mit Eigelb einstreichen und das Ganze im vorgeheizten Backofen anbacken und nach circa zwei Minuten auf 150 Grad für circa vier Minuten zu Ende backen. Den Blätterteig mit dem Gemüse füllen.

Petersiliensoße:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Wermut in einem Topf reduzieren. Weißwein zugeben und ebenfalls reduzieren, bis ein dünner Film entsteht. Geflügelfond hinzufügen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème double zugeben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayennepfeffer und der Butter abschmecken. Die Petersilienblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken, etwas klein schneiden und anschließend Petersilie und die Soße in einem Mixer bei höchster Stufe mixen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auberginenmus:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Auberginen längs halbieren und im vorgeheizten Backofen circa 25 Minuten garen. Schalotten und Knoblauch in Würfel schneiden. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Innere herauskratzen und mit den gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl vorsichtig angehen lassen. Thymian und Rosmarin nach Belieben klein hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gegebenenfalls mit dem Pürierstab pürieren. Auberginenpüree auf Teller geben, gefüllten Blätterteig darauf setzen und mit der Petersiliensoße nappieren.

Tim Mälzer am 05. März 2010