

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FEUILLETÉ – STEINPILZE – TRAUBEN

Zutaten:

100 gr Blätterteig
1 Eigelb

1 EL Butter
2 EL Zwiebeln, gehackt
4 EL roter Porto
3 dl Gemüsebouillon

30 st Traubenbeeren
400 gr Kürbis
350 gr Steinpilze
1 EL Olivenöl
1.5 dl Rahm, steif geschlagen
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 220°C. vorheizen. Blätterteig dünn auswallen und in beliebige Formen schneiden. Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Blätterteig darauf legen und mit Eigelb bepinseln. Im Ofen ausbacken bis sie goldbraun sind.

Feuilletés mit Spachtel vom Blech heben und quer aufschneiden.

Zwiebeln in der Butter andämpfen, mit Porto ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen. Einkochen lassen bis etwa 6 Esslöffel Sauce übrigbleiben. Absieben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem Pariserlöffel aus dem Kürbis Kugeln ausstechen und diese in leicht gesalzenem Wasser knackig weich kochen.

Traubenbeeren halbieren und entkernen. Steinpilze putzen und in Tranchen schneiden. Olivenöl erhitzen und die Pilze darin kurz anbraten. Kürbiskugeln, Trauben, Sauce und geschlagenen Rahm begeben. Kurz aufkochen. Sofort die Feuilletés füllen und servieren.