

Steinpilz- Blätterteig- Stücke

Zutaten :

(Für 4 Portionen als Vorspeise)

250 g Steinpilze, geputzt und blättrig
geschnitten,

3 Platten Blätterteig, 20 cm x 10 cm,

100 g Lauch, nur das weiße,

20 g Butter,

1 Ei,

1 TL frische Estragonblätter,

(oder 1 Prise getrocknete Estragonblätter)

Mehl, Salz, Paniermehl, Blatt Petersilie zur

Garnierung.



Zubereitung :

Die Steinpilze putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen.

Fraß – Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen.

Die Pilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen.

Den Lauch waschen, längs in 1 cm schmale Streifen und dann quer in feine Stücke schneiden.

Den Estragon waschen, die Blättchen abzupfen und fein zerkleinern.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, Pilze und Lauch zugeben und 20 Min. bei geschlossenem Deckel dünsten lassen. Mit ½ TL Mehl bestäuben, dann mit Salz und Estragon abschmecken.

Den Blätterteig antauen lassen. Zwei Platten halbieren, einen 2 cm breiten Rand hoch falten, die Ecken anfeuchten und zusammendrücken, so dass ein Quadratischer Korb entsteht. Etwas Paniermehl auf den Boden der Blätterteigstücke streuen. Je ¼ der Pilzmasse in die Blätterteigstücke geben. Aus der dritten Blätterteigplatte Formen ausstechen oder ausschneiden und in die Mitte der Blätterteigstücke auf die Pilzmasse geben. Das Ei trennen, das Eigelb verrühren, die Verzierung und die Seiten der Blätterteigstücke damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C mit Ober- Unterhitze backen.

Mit Blatt Petersilie garniert servieren.