

Pilzwähe



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Min.

KÜHL STELLEN: ca. 40 Min.

BACKEN: ca. 40 Min.

Für 4 Personen

1 Backblech, 28 cm Ø
 Backpapier für das Blech

Teig

250 g Ruchmehl
 1/2 TL Salz
 10 g getrocknete Steinpilze, fein gehackt
 100 g Butter, kalt, in Stücken
 1 dl Milch

Belag

1 EL Butter
 1 Schalotte, fein gehackt
 500 g Champignons, in Vierteln
 oder Sechsteln
 10 g getrocknete Steinpilze, grob gehackt
 3/4 TL Salz
 wenig Pfeffer
 1/2 EL Zitronensaft
 1 Bund Petersilie, grob geschnitten

Guss

2 dl Halbrahm
 2 Eier
 1 EL Maisstärke
 1/2 TL Salz
 wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz und Steinpilze in eine Schüssel geben, Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Milch dazugießen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zugedeckt 30–40 Minuten kühl stellen.

2 Belag: Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Schalotte andämpfen, Pilze begeben, würzen, unter gelegentlichem Wenden 15–20 Minuten dämpfen. Herausnehmen, auskühlen. Zitronensaft und Petersilie daruntermischen.

3 Teig auf wenig Mehl dünn auswallen, Blech umgekehrt darauflegen. Teig ringsum abschneiden. Teigronde in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel einstechen. Aus dem restlichen Teig Rondellen von ca. 3 cm Ø ausstechen, leicht überlappend an den Teigrand legen. Pilze auf den Teigboden verteilen.

4 Guss: Rahm mit den restlichen Zutaten gut verrühren, über die Füllung giessen. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen. Hitze auf 190°C reduzieren, 15–20 Minuten fertig backen.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 698 , Fett 45g , Kohlenhydrate 49g , Eiweiss 19g

www.lemenu.ch