

Rezept für 4 Personen

Rezept von Marion Michels,
Alexandra Bader & Mark Weber

Gedeckter Pie mit Herbstpilzragout

WERKZEUGE

Auflaufform (rund)
Küchenbrett (gross)
Wallholz

ZUTATEN

Mürbeteig

500 g Mehl
1 Tl Salz
190 g Butter, kalt, gewürfelt
Wenig Wasser
Mehl zum Mehlieren

Herbstpilzragout

250 g Eierschwämme, küchenfertig
250 g Steinpilze, küchenfertig, fein geschnitten
250 g Kräutersaitlinge, küchenfertig, fein geschnitten
Bratbutter
1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
2 Schalotten, geschält, fein gehackt
4 El Kräuter, gehackt z.B. glatte Petersilie, Kerbel, Thymian
0,5 dl Weisswein
Wenig Noilly Prat
2 dl Vollrahm
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30 g Butter, eisgekühlt, gewürfelt

ZUBEREITUNG

Mürbeteig

Alle Zutaten ausser dem Wasser zu einem Teig kneten. Wenig Wasser hinzugeben. Zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie verpacken. 30 Minuten kühl stellen. Vor dem Backen ein grosses Brett mehlieren. Den Teig dünn ausrollen und die Auflaufform mit dem Teig auskleiden. Den restlichen Teig noch einmal kneten und neu ausrollen. Einen Deckel formen und aus den Resten Rosenblätter für die Garnitur herstellen. Bis zum Füllen kalt stellen.

Herbstpilzragout

Die Bratbutter erhitzen. Die Pilze nacheinander in kleinen Portionen anbraten. Nach dem Anbraten aus der Pfanne nehmen, damit sie kein Wasser ziehen. Die nächste Portion anbraten. Bei der letzten Pilzportion den Knoblauch, die Schalotten und die Kräuter hinzugeben und anziehen lassen. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen. Kurz einkochen lassen. Die restlichen Pilze hinzugeben. Mit dem Rahm auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen mit einige Butterwürfeln binden. Das Pilzragout auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Pilzragout in den gekühlten Teigboden füllen. Mit dem Deckel abdecken und nach Belieben dekorieren. Den Pie ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Das restliche Pilzragout erwärmen und separat servieren.

