

Pompadur - Täschchen mit feinem Pilzragout in Brick Teig

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hübsch angerichtet, köstlich zu genießen und dabei so einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 4 angefeuchtete Brickteig - Blätter
- 200 g frische, geputzte Steinpilze
- 200 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 50 g kleine, getrocknete Spitzmorcheln
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt (Geht auch ohne)
- 1 El Butter
- 150 ml Crème fraiche
- 3 El Petersilie, gehackt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 8 Schnittlauch Stängel zum zubinden

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Pize zunächst putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Pinsel säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt3

Die Spitzmorcheln mit Wasser bedecken, einweichen, danach ausdrücken und das Wasser für die Soße verwahren

Schritt4

Zwiebeln würfeln, Petersilie und Knoblauch hacken. Die angefeuchteten Brickteig - Blätter auslegen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

Zwiebeln und Knoblauch in der Butter glasig andünsten und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Salzen, pfeffern, 2 - 3 min. zusammen schoren. Mit Crème fraiche und dem Morchelwasser aufgießen und leise 3 - 4 min. köcheln lassen, bis die Pilze gar sind. Mit Zitronensaft nachschmecken und alles auf ein Küchensieb leeren. Den Schmorfond für die Soße auffangen, auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und die Petersilie unterrühren.

Schritt7

Das Pilzragout „ mittig“ auf die Teigblätter geben, Tütchen formen und mit Schnittlauch zu binden; auf ein gefettetes Backblech setzen.

Schritt8

Bei 180 ° C für ca. 8 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben und knusprig heraus backen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und etwas Pilzsoße drum herum geben, so das der Brickteig nicht aufweicht, sofort knusprig servieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pompadur-taeschchen-mit-feinem-pilzragout-in-brick-teig/>