



## Pilzragout im Vol-au-Vent

### Zutaten

1 ausgewallter rechteckiger Blätterteig

1 Eigelb

### Zutaten für die Füllung

200 ml Wasser

1 TL Bratensaucepaste

Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

1 kleine Zwiebel

ca. 500 – 800 g verschiedene Pilze

Salz, Pfeffer

100 ml Weisswein

100 ml Sahne

### Zubereitung

Ich habe mir die Pastelli-Ausstecher von Betty Bossi gekauft. Da nimmt man einen ausgerollten

Blätterteig und benetzt in ein wenig mit Wasser. Man faltet den Teig zweimal, dazwischen benetzt man den Teig wieder mit Wasser. Das heisst, man legt den Teig zuerst in die Mitte und dann nochmals gleich vorgehen. Bemehlt leicht die Ausstecher und stecht die gewünschte Form aus (Herz- oder Quadratischeform).

Wer keine solche Form hat kann den ausgerollten Blätterteig entweder einmal in die Mitte falten oder zweimal. Auch da, mit etwas Wasser benetzen. Danach vier gleichgrosse Vierecke schneiden.

Die Blätterteigformen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Eigelb leicht verquirlen und die Blätterteigformen bepinseln.

Inzwischen den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteigformen während ca. 15 – 20 Minuten backen.

### **Zubereitung der Füllung**

Wasser mit der Bratensaucepaste aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce einige Minuten einkochen lassen, sie sollte leicht binden.

Pilze putzen und in gleichgrosse Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und hacken.

In einer Bratpfanne das Olivenöl und die Zwiebel geben. Zwiebel leicht dünsten. Pilze dazu geben und dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Weisswein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die eingekochte Bratensauce dazu geben und nur noch kurz einkochen lassen.

Sahne steif schlagen. Kurz vor dem Servieren die Sahne zu den Pilzen geben.

Verwendet man die Pastestliausstechformen von Betty Bossi, so trennt man sorgfältig den Deckel wegen.

Ansonsten nimmt man die Blätterteigquadrate und schneidet sie in der Mitte durch.

Die Blätterteigformen auf einen Teller geben und Pilzragout darüber verteilen. Mit dem Deckel zudecken und gleich servieren. Dazu passt ein Blattsalat.

