Rezept für 8 Personen

Blätterteig-Törtchen & Waldpilz-Ragout & Kräuterschaum

2 Rollen Blätterteig	Blätterteig ausrollen und 8 Kreise von etwa 10 cm ausstechen.
1 Eigelb	Aus dem restlichen Teig 8 Ringe ausstechen und auf die Kreis setzen.
1 EL Milch	Den Rand mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im
Etwas Butter	Backofen bei
	Ober-/Unterhitze, 200 °C, ca. 15–18 Minuten goldbraun backen.

800 g gemischte Waldpilze	Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.
2 Zwiebeln	Pilze portionsweise in Butter anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben.
1 Knoblauchzehe	Mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
30 g Butter	Nach und nach die Sahne zufügen und leicht einköcheln.
200 ml Sahne	Und mit Senf, Zitronenabrieb und Petersilie abschmecken und mit
50 ml Weißwein	Salz & Pfeffer würzen.
1 TL Dijon-Senf	
Zitronenabrieb	
2 Zweige Thymian	
2 Zweige Petersilie	
Salz & Pfeffer	

100 g Haselnüsse	Haselnüsse grob hobeln und leicht anrösten.

1 Zwiebel	Zwiebel pellen und würfeln, in der Butter andünsten.
1 EL Butter	Mit Sahne ablöschen, Wildkräuter unterheben und gleich pürieren.
200 ml. Sahne	Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
1 Bd. Wildkräuter	
Salz & Pfeffer	

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12