



Pilzpastete

Für 4 Personen

2 EL Butter
 200 g Lauch, längs halbiert,
 1/2 cm breite Streifen
 Salz
 800 g kleine Champignons
 100 ml Sahne
 100 ml Weißwein
 2 EL Crème fraîche
 Pfeffer
 2 EL Petersilie, fein gehackt
 1 Packung tiefgekühlter Blätterteig
 2 Eigelb

Siebt raffiniert aus und macht wenig Arbeit. Für dieses Rezept brauchen Sie kleine Champignons, die im ganzen in die Pastete kommen. Wenn die Wildpilze Saison haben, können Sie auch Pfifferlinge oder Steinpilze verwenden.



1. Ein Eßlöffel Butter in einer Pfanne schmelzen.
2. Lauch darin unter Rühren 3 Minuten anbraten, leicht salzen. Lauch auf dem Boden einer flachen feuerfesten Form verteilen.
3. Restliche Butter schmelzen, Champignons unter Rühren 3 Minuten darin anbraten, leicht salzen.
4. Champignons mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne heben, auf dem Lauch verteilen.
5. Sahne, Weißwein und Crème fraîche mit dem Pilzsaft verrühren, die Sauce bei starker Hitze etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Petersilie vermischen, über das Gemüse gießen.
6. Blätterteig 3 mm dünn ausrollen, ca. 3 cm größer als die Form ausschneiden. Eigelb verquirlen. Rand der Form mit etwas Eigelb bestreichen. Teig nicht zu straff über die Form legen, am Rand gut festdrücken. Teig mit Eigelb bestreichen. Pilzpastete im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 15 Minuten goldbraun backen.