



Pastetli mit grünem Gemüse und Jungmorcheln



Vorbereitung Morcheln

Morchelstiele abtrennen. Morchelhüte längs halbieren. 3 Mal separat mit warmem Wasser abspülen. Trocken tupfen und auf Haushaltspapier trocknen lassen.

Zubereitung Morchelsauce

In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Morchelstiele anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stückchen Butter, Schalotte und Knoblauch begeben. Mit Portwein und Madeira ablöschen, etwas einkochen lassen. Rahm, Geflügelfonds und Morchelpulver begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Aufmixen und durch ein feines Spitzsieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Tabasco und etwas Zitronensaft abschmecken.

Rezept für 4

Zutaten Vorbereitung

200 g Morcheln

Zutaten Morchelsauce

1 Schalotte, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
10 cl Portwein
10 cl Madeira
1 dl Geflügelfond
3 dl Rahm
1 TL Morchelpulver
Zitronensaft nach Bedarf
Butter nach Bedarf

Zutaten Garnitur

100 g grüne Erbsen, aus den Schoten gelöst
100 g Favebohnen, aus den Schoten gelöst
12 grüne Spargeln ohne Blütenstand
20 Kefen
Microgreens, saisonal

Übliche Gewürze

Salz, Pfeffer, Tabasco
Fleur de Sel
Vier-Pfeffer-Gewürz
Rapsöl
Olivenöl

Zutaten fürs Anrichten

4 Pastetli à 9 cm Durchmesser



Zubereitung Garnitur

Erbsen und Bohnen separat in kochendem Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken und dann abgiessen. Erbsen und Bohnen enthülsen. Köpfe der grünen Spargeln abtrennen. Stiele längs halbieren, dann diagonal in Stückchen von 1 cm schneiden. 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. 4 Spargelköpfe mit einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden und für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Spargelköpfe blanchieren. Kefen in Rauten schneiden, 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.

Anrichten

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl die Morchelhüte anbraten, dann klein geschnittene Schalotte beigeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Grünes Gemüse beigeben. Etwas Morchelsauce darüber geben. Gemüse Mischung in die Pastetli füllen. Pastetli im Ofen bei 180 Grad 3 Minuten erwärmen.

Anrichten

Garnieren

Rest der Gemüse Mischung in 4 tiefen Tellern verteilen. Pastetli in die Mitte setzen, mit heisser, aufgeschäumter Sauce umgiessen. Mit rohen Spargelköpfen, Microgreens, wenig Olivenöl, Fleur de Sel und Vier-Pfeffer-Gewürz abschmecken.