



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube

Hirsch-Entrecôtes mit Dörrfruchtkruste an Wildsauce

Gebackene Birnen-Chalotte auf Zimtrahm

Zutaten:

Zubereitung:

Steinpilzsüppchen unter Blätterteighaube

| | | | |
|----------|-----------------------|-------------------------------|---|
| 0.75 Stk | Schalotten | feine Würfel | Schalotten, Steinpilze, Kartoffeln und Knoblauch in Öl andünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Zugedeckt 20 min. köcheln. |
| 40 g | Steinpilze getrocknet | einweichen | |
| 135 g | Kartoffeln | mehligkochende, kleine Würfel | |
| 1 Stk | Knoblauchzehe | gepresst | Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb in eine Pfanne giessen. |
| | Olivenöl | | |
| 0.7 dl | Weisswein | | |
| 6 dl | Gemüsebouillon | | |
| 2.5 Stk | Thymianzweige | Blättchen | Thymian beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen. |
| 1 dl | Rahm | steif geschlagen | Suppe in Tasse füllen, Rahm darauf verteilen |
| 200 g | Butterblätterteig | rechteckig ausgewallt | Aus dem Teig 4 Kreise ausstechen ca. 2 cm grösser als Tassen. |
| 1 Stk | Eigelb | | Kreise locker über Tassen legen, am Rand gut andrücken und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 Grad ca. 20 min. backen. |