

Die Kochlöffel

Seit 2013



25.2.2015 Peter Bühlmann

Anzahl: 8 Personen
Rezeptgruppe: Vorspeise
Saison: ganzes Jahr



Safranierte Gemüsestreifen in Blätterteigkissen mit Blumenkohl

Vor- und Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten

100 Gramm Kefen

150 Gramm Zuchetti

150 Gramm Karotten

200 Gramm Lauch

100 Gramm Sellerie

1 Blumenkohl

Butter zum dünsten

2 dl Weisswein zum Ablöschen

3 - 4 Briefchen à 125 mg Safran

2,5 dl Rahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

300 Gramm Blätterteig

2 Eigelb

1 Gemüsebouillon-Würfel

Zubereitung

Gemüse

Kefen, Zucchetti, Karotten, Lauch und Sellerie in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke dann in dünne Streifen (Julienne) schneiden. Butter schmelzen lassen und alles darin dünsten. Mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen bis alles schön weich ist (eventuell Wasser nachgeben). Mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm und Safran dazugeben und darunterziehen. Warm halten.

Blätterteig in dreieckige Stücke schneiden (Pro Person 2 Stück - aufeinander legen - mit Wasser den Rand befeuchten, damit sie ankleben). Mit Ei bestreichen.

Bei 200 Grad mit Dampfeinschub ca. 15 Minuten backen bis sie eine schöne braune Farbe haben. Sobald erkaltet, das aufgegangene Kissen quer durchschneiden.

Blumenkohl

Blumenkohl zu Rosetten schneiden. Wasser, Gemüsebouillon und Blumenkohl in Pfanne geben und bissfest kochen.

Gemüse auf Blätterteigkissen-Boden geben, Blätterteig-Deckel anlehnen und mit einer Blumenkohl-Rosette dekorieren.