

Flüsse der Genüsse

Senfmühle Monschau Pfifferlinge im Schlemmersäckchen auf Wildkräuter-Bärlauch-Senf

Zutaten

500 g Pfifferlinge, 4 Blatt Strudelteig ca. 40 x 40 cm, 1 Ei, 0,2 l Sahne, 1 kleine Zwiebel, 1 Scheibe Bauchspeck, Salz, Pfeffer, Moutarde de Montjoie Wildkräuter-Bärlauch-Senf

Zubereitung

Den Speck und die Zwiebel fein würfeln und anschwitzen. Die Pfifferlinge putzen, schnell waschen und abtrocknen. Nun die Pfifferlinge zu dem Speck und Zwiebeln geben und leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne ablöschen, kurz aufkochen. Jetzt die Pfifferlinge aus der Sauce nehmen und diese reduzieren lassen. Den Monschauer Senf hinzugeben und eventuell etwas binden, so dass eine cremige Konsistenz entsteht. Die Pfifferlinge wieder in die Sauce zurückgeben und abkühlen lassen.

Die Strudelteigblätter auslegen und sofort mit Ei bestreichen. Dann die Ecken des Teigs zur Mitte einklappen und wieder mit Ei bestreichen. Die Pfifferlinge darauf verteilen. Dann die Teigecken hochnehmen, so dass ein Säckchen entsteht. Den Teig oben um einen Finger oder einen Holzlöffelstiel fest zusammendrücken, so dass ein Luftloch entsteht, damit das Säckchen nicht platzt. Nun bei ca. 180° C in den vor geheizten Ofen schieben.

Ein sicheres Zeichen dafür, dass das Gericht fertig ist, ist, wenn Sie im Luftloch sehen können, dass die Sauce kocht.