

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Buchteln mit Pilz-Nuss-Fülle, Kürbissalat & Petersilienschaum

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g glattes Mehl, 20 g Germ, 125 ml Milch, 30 g Kristallzucker, 60 g Butter, 1 Ei, Salz; geschmolzene Butter zum Tunken.

Für die Fülle: 150 g Pilze (Kräuterseitlinge und/oder Champignons), Butter, 1 Handvoll geröstete Haselnüsse, Salz, Pfeffer.

Für den Kürbissalat: 1 Hokkaidokürbis (ca. 400 g), Rapsöl, Apfelessig, Salz, Honig, Haselnussöl.

Für den Petersilienschaum: 2 Eidotter, 1 Schuss Weißwein, Saft von 1 Zitrone, 200 g geklärte Butter*, 1 Bund Petersilie (fein geschnitten), Salz, Zucker.

Zubereitung

Für den Teig Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit etwas Mehl glattrühren und kurz gehen lassen. Butter erwärmen, Zucker, Ei und Salz unterrühren. Das Buttergemisch, das restliche Mehl und das Dampf (den Germ-Milch-Vorteig) in einer Rührmaschine schlagen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Den Germteig 20 Minuten rasten lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen, klein schneiden und in etwas Butter goldgelb braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haselnüsse klein hacken und unterrühren.

Eine passende Form mit Butter austreichen. Den Germteig 1 bis 1 ½ cm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Auf die Kreise jeweils mittig etwas Pilzfülle draufsetzen. Buchteln formen, diese in Butter tunken und in die Form setzen. Die Buchteln eng aneinander schichten, abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Danach im Rohr bei 170 °C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Während der Backzeit den Kürbis in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und diese in heißem Rapsöl sehr kurz scharf braten. Kürbis mit Apfelessig, Salz, Honig und Haselnussöl marinieren.

Für den Petersilienschaum in einem Rührkessel Eidotter, Weißwein, Zitronensaft, Salz und Zucker glatt rühren, über Dampf schaumig schlagen. Butter langsam einfließen lassen, kurz ohne Dampf weiterschlagen, dann die Petersilie unterheben.

Die Buchteln portionieren, mit dem Kürbis und dem Petersilienschaum auf Tellern anrichten.

*geklärte Butter

Butter langsam erhitzen, den Schaum immer wieder abschöpfen.