

Randen im Pilz/Teigmantel

Rezept für 4 Personen als Vorspeise

(sollte 4 schöne Stücke/Tranchen geben)

Backen/Dämpfen

1-2 Randen in blockform geschnitten

Füllung

1 EL Olivenöl

250 g Champignons, fein geschnitten

15 – 20 g getrocknete Steinpilz, in warmem Wasser ca. 30 Minuten eingelegt,

abgetropft + fein geschnitten

½ rote Zwiebel, fein gehackt oder in feine Streifen geschnitten

1 EL Aceto Balsamico

60 g Dörrobst gemischt (vorzugsweise Pflaumen, Äpfel) ca. 4 Std im lauwarmen Wasser eingelegt, abgetropft resp. Wasser auspressen + in kleine Stücke geschnitten

1 kl. Büscheli Peterli oder Schnittlauch, gehackt

1 gestr. TL Salz

Pfeffer und wenig Cayenne-Pfeffer + einige Chiliflocken

Teig

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig (ca. 25x 30 cm)

1 Ei – Eigelb + Eiweiss getrennt, das Eiweiss verklopft
Wasser zum bestreichen der Teigländer

Sauce

½ EL Aceto balsamico

1 ½ EL Olivenöl

Fleur de sel oder Fleur des Alpes



Zubereitung :

Backen

Randen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Ca. 70 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.
Randen auskühlen, schälen und beiseite stellen.

Füllung

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Pilze portionenweise unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebel begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Aceto begeben, weiterdämpfen, bis die entstandene Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Dörripflaumen, Nüsse und Salbei darunter mischen, würzen.

Teig

Teig auf dem Backblech entrollen, auf der Schmalseite einen ca. 5 cm breiten Streifen abschneiden und für die Garnitur kühl stellen. Teig mit 3/4 der Füllung bestreichen, dabei rundum einen ca. 7 cm breiten Rand frei lassen. Randen nebeneinander auf die Teigmitte stellen. Restliche Füllung zwischen die Randen verteilen, leicht andrücken. Teigrand mit Eiweiss bestreichen, locker über die Randen legen, andrücken. Aus dem kühlgestellten Teigstreifen Rondellen ausstechen, mit Eiweiss bestreichen, Teig damit garnieren, ca. 30 Min. kühl stellen. Eigelb und Wasser verrühren, Teig damit bestreichen.

Backen

Ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorheizten Ofens.
Herausnehmen, in Tranchen schneiden.

Sauce

Aceto und Öl verrühren, über die Tranchen träufeln, Fleur de Sel darüber streuen.