Gemüseragoût im Blätterteigkissen mit gebratenen Kräuterseitlingen

Ein frühsommerliches Gemüseragoût aus jungen Karotten, Kohlrabi und Boccoli, eingepackt in ein separat gebackenes Blätterteigkissen. Dazu gebratene Kräuterseitlinge. Ein einfaches, aber delikates und nicht alltägliches Gemüsegericht. Sorgfältig angerichtet sieht es auch sehr schön und "gluschtig" aus.

Die Gemüse werden in Bouillon knapp gegart, beiseite gestellt und kurz vor dem Anrichten in einer gebundenen Sauce mit Crème fraiche und frischem Thymian nochmals aufgewärmt und in die frisch gebackenen Blätterteigkissen gefüllt.

Zutaten (pro Portion)

ca. 300g	Gemüse
	z.b. Kohlrabi, junge Ruebli, Broccoli
100g	Kräuterseitlinge
40g	Bratbutter
1El	Mehl (ca. 20g)
2El	Crème fraiche (Sauerrahm)
	Gemüsebouillon
2Stk	Blätterteigvierecke (12x12cm)
3-4	Zweige frischer Thymian
	Pfeffer, Kräutersalz, ev. Muskatnuss

Zubereitung

Die Gemüse in kleine Stücke schneiden. Rüebli in ca. 4cm lange Stücke schneiden und längs zu Stengelchen schneiden. Broccoli: Die Röschen abtrennen und je nach Grösse halbieren oder vierteln (oder noch kleiner). Kohlrabi zu ca. 3-4mm dicke Scheibchen schneiden. Das Gemüse sollte eher klein geschnitten werden.

Kräuterseitlinge in ca.1-2cm grosse Stücke schneiden, mit Kräutersalz bestreuen und im

Butter braten. Die Kräuterseitlinge sind sehr robust, sie bleiben auch bei längerer Bratzeit noch knackig und fallen kaum zusammen. Sie können bis zum Anrichten vor sich hin brutzeln. Ab und zu wenden.

Ich habe die Gemüse nacheinander in der Gemüsebouillon gekocht, damit allen eine noch leicht knackige Konsistenz erhalten blieb. Die Gemüse werden am besten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser gehoben. 2dl der Bouillon werden später für die Sauce verwendet, der Rest gibt eine kräftige, klare Suppe. Gemüse erkalten lassen.

Backofen auf 200° vorheizen.

Bratbutter in einer Pfanne schmelzen, nicht zu heiss werden lassen. Mehl zugeben und mit der Butter verrühren. Das Mehl sollte nicht braun werden. Sobald keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind, 2dl Gemüsebouillon dazugiessen und 10 Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Derzeit die Thymianblättchen von den Stengeln zupfen und zugeben. Am Schluss sollten eine sämige, dickflüssige Sauce entstehen.

Blätterteigvierecke zuschneiden und auf ein bebuttertes Blech legen und für ca. 10-12 Minuten in den Ofen schieben.

Crème fraiche in eine Tasse geben, 3 Esslöffel Sauce zugeben, vermischen und zurück zum Rest der Sauce geben, mit Pfeffer und nach Belieben mit Muskatnuss abschmecken. Das Gemüse in der Sauce aufwärmen. Ab und zu vorsichtig mischen.

Die Blätterteigvierecke aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig zu zwei Schalen aufschneiden, aufpassen, dass man den Deckel nicht eindrückt, die Vierecke darum nur auf der Seite anfassen. Teigböden auf einen Teller legen und das Gemüseragoût darauf verteilen, Deckel darauf legen und die Kräterseitlinge dazu anrichten.