

# Bouneschlupp

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Bouneschlupp,swrrecipe-swr-656.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Bouneschlupp,swrrecipe-swr-656.html)

600 g grüne Stangenbohnen (Bobbi)

100 g Knollensellerie

60 g Stangensellerie

250 g Kartoffeln

1 Zwiebel

¼ Porreestange

50 g Butter

2 Esslöffel Mehl für die Mehlschwitze

Salz, Pfeffer

Petersilie

100 g saure Sahne

Alle Gemüsezutaten kleinschneiden, in einem großen Topf 2 Liter Wasser erhitzen und das Gemüse nach und nach reingeben, bis auf die Kartoffeln. Salzen und 45 Minuten kochen. Schließlich die Kartoffeln hinzugeben.

# Pastete mit Pilzfüllung

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Pastete-mit-Pilzfuellung,swrrecipe-swr-658.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Pastete-mit-Pilzfuellung,swrrecipe-swr-658.html)

- 1 Paket TK Blätterteig (450 g)
- 2 -3 EL Mehl
- 1 Eigelb
- 3 EL Milch

## Pilzfüllung:

---

- 300 g gemischte Pilze
- 2 Schalotten
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer

Die 6 rechteckigen Blätterteigscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestäuben. Aus jeder Scheibe 2 Kreise von 8 cm ausstechen. 4 der Teigstücke mit einer Gabel mehrmals einstechen, aus den anderen 8 einen Kreis von 4 cm ausstechen. So entsteht jeweils ein kleiner Kreis (werden die Deckel) und ein Ring entsteht.

Je 2 Ringe auf einen großen Teigkreis legen und leicht andrücken. Bei Bedarf mit etwas Wasser nachhelfen, damit sie gut zusammenkleben.

Das Eigelb und die Milch verrühren und die Unterteile und Deckel bestreichen. Den Backofen auf 225°C vorheizen (Umluft 200°C) und die Pasteten 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Pilze gut putzen und in größere Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln, anschließend in heißer Butter andünsten. Unter Rühren etwa 5 Minuten weiterdünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasteten im heißen Ofen kurz aufbacken und füllen.

# Iles Flottantes

---

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Iles-Flottantes,swrrecipe-swr-662.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/Iles-Flottantes,swrrecipe-swr-662.html)

## Zutaten:

---

5 dl Milch  
100 g Zucker  
1 Vanillestange  
5 Eigelb  
1 dl Sahne  
4 Eiweiß  
2 Esslöffel Zucker  
1 Prise Salz

Milch und 50 g Zucker zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen und mit 2 Kellen Milch verquirlen und anschließend in den Topf mit der Milch geben und zur Rose abziehen: unter ständigem Rühren erwärmen, aber auf keinen Fall zum Kochen bringen. Dann sofort in eine kalte Metallschüssel geben und abkühlen lassen.

Eiweiß mit 2 EL Zucker und Salz cremig fest schlagen und davon große Nocken auf ein Bleck spritzen und im Dampfgarer garen bis sie fest sind.

Kaltstellen. Die Creme im Schälchen anrichten, Eiweiß draufsetzen und mit Mandeln dekorieren.