

## Tim Mälzer | Vegetarisch gefüllter Blätterteig mit Petersilien-Sauce und Auberginen-Mus

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Blätterteig
- 50 g Egerlinge
- 20 g Morcheln, getrocknet
- 100 g Kirschtomaten, am Strauch
- 75 g Mini-Fenchel
- 75 g Mini-Rote Bete
- 75 g Mini-Aubergine
- 75 g Navetten
- 50 g Mini-Mais
- 1 Mini-Brokkoli
- 1 Mini-Blumenkohl
- 3 Stangen grüner Spargel
- 75 g Fingermöhren
- 2 Stangen Frühlingslauch
- 100 g Butter
- 2 Eier, Größe M
- Salz
- Pfeffer

### Für die Sauce:

- 2 Bund glatte Petersilie
- 100 ml trockener Wermut
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Sahne
- 500 ml Gefügelnd
- 200 g Crème double
- 1 Zitrone
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

### Für das Auberginen-Mus:

- 4 Auberginen
- 1 Knoblauch-Knolle
- 3 Schalotten
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund Rosmarin

- 1 Zitrone
- Olivenöl, extra nativ
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Egerlinge, Morcheln, Kirschtomaten, Fenchel, Rote Bete, Aubergine, Navetten, Mais, Brokkoli, Blumenkohl, Spargel, Fingermöhren und Frühlingslauch putzen, ggf. blanchieren und kurz vor dem Anrichten in Butter erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig jeweils 2x rund ausstechen. Einen der ausgestochenen Blätterteigplatten nochmals mit einem kleineren Ausstecher innen ausstechen, sodass ein Ring entsteht. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Blätterteigplatte am Rand damit bestreichen. Anschließend den Blätterteigring darauf legen und etwas andrücken. Den Ring von oben ebenfalls mit Eigelb einstreichen und das Ganze im vorgeheizten Backofen anbacken. Nach ca. 2 Minuten auf 150°C für ca. 4 Minuten zu Ende backen. Den Blätterteig mit dem Gemüse füllen.

Für die Sauce den Saft der Zitrone auspressen. Den Wermut in einem Topf reduzieren. Weißwein zugeben und ebenfalls reduzieren, bis ein dünner Film entsteht. Geflügelfond hinzufügen und diesen auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Crème double zugeben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayennepfeffer und der Butter abschmecken.

Die Petersilienblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, etwas klein schneiden und anschließend Petersilie und Sauce in einem Mixer bei höchster Stufe mixen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Für das Auberginen-Mus den Saft der Zitrone auspressen. Die Auberginen längs halbieren und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten garen. Schalotten und Knoblauch in Würfel schneiden. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Innere herauskratzen und mit den gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Olivenöl vorsichtig angehen lassen. Thymian und Rosmarin nach Belieben klein hacken und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ggf. mit dem Pürierstab pürieren.

Das Auberginen-Püree auf Teller geben, den gefüllten Blätterteig darauf setzen und mit der Petersilien-Sauce nappieren.

*Rezept: Tim Mälzer*

*Quelle: Lanz kocht! vom 5.3.2010*

*Episode: Weder Fisch noch Fleisch*