

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Pilze" mit Björn Freitag



Marcus Feuerstein

**Herzhafte Windbeutel mit Waldpilz-Spinat-Füllung,
Zabaione und Balsamico-Reduktion**

Zutaten für zwei Personen

Für die Windbeutel:

75 g Mehl
30 g Butter
2 Eier
25 g Bergkäse
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. In einem kleinen Topf 125 ml Wasser mit Butter, Salz und 1 Prise Pfeffer aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Topf vom Herd nehmen und Mehl auf einmal hinzugeben. Alles rasch zu einem glatten Teigklumpen verrühren, bis sich am Boden ein weißer Belag gebildet hat. Teig in eine Rührschüssel geben. Eier nacheinander mit dem Knethaken eines Rührgeräts einrühren und Konsistenz prüfen: Der Teig muss glänzen und schwer reißend vom Löffel fallen. Evtl. noch 1 Ei zugeben. Käse reiben und unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Mit 5 cm Abstand Rosetten auf das Backblech spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten fertig backen. Tür vorher nicht öffnen! Aus dem Ofen nehmen und Deckel abtrennen. Untere Hälfte etwas aushöhlen.

Für die Füllung:

250 g gemischte Waldpilze der Saison
100 g frischer Blattspinat
1 Knoblauchzehe
2 EL Kürbiskerne
6 Zweige Pimpernelle
6 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knackig anbraten. Knoblauch abziehen und feinhacken. Spinat waschen und trockenschleudern. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Spinat, etwas gehackte Pimpernelle und gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz, Pfeffer sowie etwas fein gehacktem Knoblauch abschmecken. Die Windbeutel mit der Pilz-Füllung füllen.

Für die Zabaione:

1 Ei, Eigelb
50 ml Weißwein
Etwas Gemüsefond
1 EL Zucker
Etwas Haselnussöl
Salz, aus der Mühle

Wasser in einem Topf erhitzen aber nicht kochen. Alle Zutaten im Wasserbad in einer Metall-Schüssel schaumig schlagen.

Für die Balsamico-Reduktion:

50 ml Balsamico di Modena
50 ml Rotwein
50 ml flüssiger Honig

Alle Zutaten in einem Topf auf 1/3 der Menge einkochen lassen. Beim Anrichten die Reduktion in die Zabaglione träufeln und mit einem Zahnstocher Blattadern daraus malen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.