

Rezept für Pilz Wellington

Wer seine Familie und Freunde mal mit etwas Ausgefallenem zu den Festtagen überraschen möchte – hier ein Rezept zu Pilz Wellington von unserer Bloggerin Stefanie Reichl!

Das benötigen Sie (für 4 Portionen):

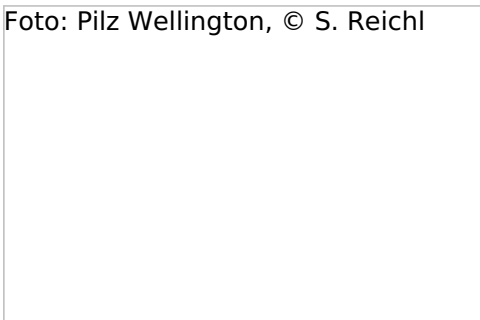
- ca. 700 Gramm Schwammerl (eine Mischung aus Austernpilzen, Champignons und großen Portobello-Pilzen)
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ca. 200 Gramm (Tiefkühl-)Spinat
- Eine halbe Dose Kichererbsen
- ca. 10 ganze Walnüsse
- etwas Olivenöl
- 2-3 EL Senf
- einige Zweige Thymian
- 2-3 EL Milch

Schritt 1: Pilze in größere Stücke schneiden und die Zwiebel würfeln. Zwei der großen Pilze beiseite legen, sie kommen später als Ganzes in den Teig. Knoblauch fein hacken und Tiefkühl-Spinat auftauen lassen. Nüsse in kleine Stücke hacken.

Schritt 2: Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke für ein paar Minuten anbraten, bis sie leicht angebräunt sind. Die Pilze dazugeben und ebenfalls ca. 5 Minuten braten. Dabei aufpassen, dass sie nicht zu weich werden – damit sie nicht ihre gesamte Flüssigkeit verlieren. Anschließend die gebratenen Zwiebeln und Pilze auf einen Teller geben und zur Seite stellen. Im restlichen, in der Pfanne verbliebenem, Öl den Knoblauch leicht anbraten. Anschließend den angetauten Spinat dazugeben und weich dünsten. Danach die Pilz-Zwiebel-Mischung wieder hinzufügen, und zu guter Letzt die (abgetropften) Kichererbsen und die Nüsse dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer sowie Senf würzen.

Achtung: Sollten Sie merken, dass sehr viel Flüssigkeit in der Pfanne steht, diese bitte weggleeren, um zu verhindern, dass der Pilz Wellington später matschig wird!

Foto: Pilz Wellington, © S. Reichl



Schritt 3: Sobald das Gemüse abgekühlt ist, geht es ans Formen des weihnachtlichen Wellington. Dafür zunächst den Blätterteig ausrollen und an einer Seite mit Keksförmchen ein paar Motive ausstechen. Diese können Sie später zum Dekorieren verwenden.

Die Füllung kommt etwa in die Mitte des Teigs. Zunächst ein dünnes „Bettchen“ aus Füllung aufbauen, auf dem Sie die beiden großen Pilze platzieren. Beim späteren Aufschneiden sieht das dann schön aus! Auf und rund um die Pilze herum wird dann die restliche Füllung verteilt. Anschließend den Teig verschließen, die Ränder gut festdrücken und den Pilz Wellington vorsichtig auf die andere Seite rollen, damit die „Verschlussstellen“ unten sind. Mit einem scharfen Messer wird der Teig kreuzweise eingeritzt (Vorsicht, den Teig nicht ganz durchschneiden!) und die ausgestochenen Weihnachtsmotive darauf verteilt.

Schritt 4: Zum Abschluss wird der Pilz Wellington mit Milch bestrichen und kommt danach für 20 Minuten bei 200 Grad in den Ofen. Vorheizen ist dabei nicht notwendig!

Sobald er eine schöne bräunliche Färbung angenommen hat, ist er fertig und wird am besten gleich serviert!
Guten Appetit!

Tipp: Als Beilage eignet sich Parmesan-Polenta und Kohlsprossen mit Butter und Knoblauch.