



## Pilz-Cornets

Mit Nüsslisalat

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



<b>8</b>	½ Bogen Backpapier,	Cornets formen, mit Büroklammer fixieren
<b>1</b>	Blätterteig	rechteckig ausgewallt
<b>1</b>	Eigelb	Mit wenig Wasser verdünnen und ganzer Teig bestreichen
<b>1-2TL</b>	Thymian, getrocknet	Über den Teig verteilen,
<b>Pilzfüllung</b>		
<b>600g</b>	Mischpilze (z.B. Shiitake, Champignon, Morcheln)	Pilze rüsten und kleinschneiden
	Bratbutter	In der Pfanne schmelzen. Pilze portionenweise Anbraten, <b>herausnehmen</b> , Hitze reduzieren.
<b>1</b>	Schalotte, fein gehackt	
<b>1</b>	Knoblauchzehe, gepresst	Schalotte und Knoblauch andämpfen
<b>1 dl.</b>	Trockener Sherry	Mit der Flüssigkeit ablöschen, auf die Hälfte einkochen
<b>1½ dl</b>	Gemüsebouillon	
<b>1 TL</b>	Zitronensaft	
<b>1,8 dl</b>	Saucenrahm	Rahm und Kräuter begeben und mit den Pilzen zusammen kurz aufkochen, würzen
<b>½ TL</b>	Thymian, getrocknet	
<b>½ Bund</b>	Petersilie, glattblättrig, gehackt	
<b>125 gr</b>	Nüsslisalat	
<b>1</b>	Ei gekocht	

### Cornets vorbereiten

Teig der Länge nach in ca. 2,5 cm. breite Streifen schneiden. Je 1 Streifen mit bestrichener Seite nach aussen, auf die vorbereiteten Papiertüten wickeln. Zum Stabilisieren in jedes Cornets eine mit Alufolie umwickelte Kartoffel legen.

### Backen

Ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Tüten sorgfältig entfernen und Cornets im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür ca 15 Min. trocknen.

### Servieren

Je 1-2 mit Pilzen gefüllte Cornets auf Teller legen und mit Nüsslisalat und Ei garnieren.