



Klare Pilzsuppe unter der Blätterteighaube



- **Küche:** Deutsch, Französisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Die klare **Pilzsuppe unter Blätterteighaube** ist ein raffiniertes Feinschmeckersüppchen. Mit

diesem Rezept bringen Sie Ihre Gäste garantiert zum Staunen!

Für die Zubereitung eignen sich **frische Waldpilze** (gerne auch selbst gesammelte Pilze) wie Steinpilze, Pfifferlinge, braune Champignons und Maronen. Für ein feines Pilzaroma sorgen getrocknete Pilze oder Pilzpulver.

Werden im Restaurant Suppen mit Blätterteighaube serviert, empfiehlt **Knigge**, der Ratgeber für Etikette, folgendes:

Es ist anzunehmen, dass die Blätterteighaube in der Suppe gegessen wird. Andernfalls wäre das Gebäck separat zu servieren. Zudem dürfte es nicht allzu vergnüglich sein, dieses angeweichte Gebäck in der Hand zu halten.

Der überbackene Blätterteig gibt dem Pilzsüppchen seinen ganz besonderen Geschmack. Und auch optisch ist das Gericht ein wahrer Hingucker und passt in vielerlei Menüs als exquisite Vorspeise.

Zutaten

- 250 g Waldpilze, gesäubert, grob geschnitten, Champignons in Scheiben
- 1 l Rindfleisch - oder Geflügelbrühe
- 1 Tütchen getrocknete Steinpilze, gestoßen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, geputzt, in dünnen Ringen
- 4 El trockener Sherry
- 4 - 5 gedrückte Wacholderbeeren
- 1 kleines Lorbeerblatt
- 5 - 6 Pfefferkörner
- 1 Stängel frischer Thymian
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Fertig - Blätterteigplatte
- 1 Ei getrennt
- Knoblauchsatz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln kurz anschwitzen und die gehackten und getrockneten Pilze, dazu geben. Kurz mit angehen lassen und mit der Rindfleisch- oder Geflügelbrühe aufgießen, Gewürze zu geben. Ca.20 min. köcheln lassen, dann durch ein feines Küchensieb passieren. Zurück aufs Feuer, Champignonscheiben und Lauchringe für 5 min. dazu geben, garen, mit Knoblauchsatz und Sherry abschmecken.

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze vorheizen, den Blätterteig mit Hilfe der Suppentassen ausstechen und etwas größer rollen. Die Ränder der Suppentassen mit Eiweiß einstreichen.

Schritt3

Die Suppe anrichten, darüber die Blätterteigplätzchen legen, seitlich etwas andrücken. Mit verklappertem Eigelb einstreichen und mit einer Tischgabel ein Muster hinein ziehen. Im Backofen

auf der obersten Schiene goldgelb und aufgegangen backen und schnell servieren, bevor die ganze Pracht zusammen fällt.

Klare Pilzsuppe unter Blätterteigmantel: Inspiration

Nicht nur als Haube für Suppen, wie in diesem Rezept für eine köstliche Pilzsuppe passt der Blätterteig geschmacklich hervorragend. Auch zu vielerlei Fleisch- und Fischgerichten passt Blätterteig wunderbar. Wir haben einige Rezepte und Anregungen für Gerichte mit Blätterteighaube und -Mantel, oder auch als Gebäck:

- Französischer "Dreikönigskuchen": Traditionell-fruchtiges Festtagsgericht aus Blätterteig
- Rinderfilet in Blätterteig "Wellington": Ein Klassiker, der immer passt - mit leckerer Pilzfarce unter der Blätterteigdecke
- Wildlachfilet in Blätterteig mit Rieslingsahne: Herrlich leicht und deftig bleibt der Lachs in Blätterteig schön saftig
- Feine Blätterteig-Gemüse-Tarte mit Brikäse: Als vegetarische Variante kommt die Gemüse Tarte französisch-leicht daher
- Miesmuscheln in Safransahne und Blätterteig: Elegante Muschel-Vorspeise

Das GekonntGekocht-Team wünscht viel Spaß beim Kochen! Sie finden bei uns vielseitige Rezepte, regionale Besonderheiten, internationale Landesküchen, Zubereitungsweisen, saisonales Obst und Gemüse, ein Kochlexikon von A bis Z und vieles mehr!

Rezeptart: Klare Suppen, Partyrezepte, Suppen, Vegan, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** traditionell, vorspeise, zünftig

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)380
- KH (g)23
- Fett (g)12
- Eiweiß (g)42
- Ballast14

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzsuppe-unter-blaetterteighaube/>