

Kochabend 13. September 2021

# *Herbst-Bäckerei*

*Kartoffelespuma*  
*(mit Gemüsewürfelchen)*

*Pastetli*  
*Pilzfüllung*  
*Papet vaudois*



*Käseplatte*

## **Kartoffelespuma mit Gemüseswürfelchen** (Vorspeise)

5dl fertige Suppe ergeben 6 Tassen à 1,5 dl Inhalt

**400g Kartoffeln, mehlig kochende**

**1 kleine Zwiebel**

**Etwas Lauch**

**Wenig Sellerie**

**1 kleines Rüebli.**

**Etwas Butter**

**6 dl Gemüsebouillon**

**1 dl Rahm**

**Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander (vorsichtig)**

**3 EL Gemüseswürfelchen (Rüebli, Lauch, Sellerie)**

- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Gemüse rüsten und feinblättrig schneiden.
- Gemüse in Butter andünsten.
- Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten.
- Bouillon dazugeben, aufkochen lassen.
- Suppe 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann Suppe sehr fein pürieren und durch Sieb passieren
- Rahm zur Suppe geben.
- Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander abschmecken.
- Gemüseswürfelchen in Butter andünsten und in die vorgewärmten Tassen verteilen.
- Suppe noch einmal aufkochen.
- Heisse Suppe in den Bläser füllen.
- Bläser schliessen und zwei Gaspatronen einströmen lassen.
- Kartoffelespuma aufschäumen und sofort servieren.

**Tipp:**

Suppe mit Ingwer oder Safran abschmecken.

Als Einlage Rauchlachsstreifen nehmen.

**Wichtig!**

***Suppe in jedem Fall durch ein feines Sieb passieren, da sonst die Düse verstopft, was zu unschönen Putzaktionen führen kann.***

## Pastetli

### Zutaten:

Blätterteig für 10 Pastetli (von der Bäckerei)  
1 ganzes Ei aufschlagen und mischen  
Wasser

### Zubereitung

Ofen auf 210 Grad vorheizen

Teig auf 5 mm auswallen, Boden ausstechen, auf Backblech mit Backpapier legen, Böden mit Wasser bestreichen.

Restlichen Teig wieder auf 5mm auswallen und Ringe ausstechen, Ring auf Boden legen und mit Ei bestreichen.

1 Stunde ruhen lassen.

Backpapier mit Öl einpinseln und mit Ölseite oben auf Teig legen.

Bei 210 Grad (mit Dampf, oder Tasse in Ofen) 10 Min. backen.

Hitze auf 190 Grad reduzieren und weitere 10 - 15 Min. backen, immer kontrollieren wie die Pastetli in die Höhe gehen, ev. rausnehmen und richten.

Aus dem Ofen nehmen, Backpapier oben entfernen, nochmals richten und noch einmal 3 - 5 Min. in den Ofen bei 190 Grad.

## Pilz-Pastetli-Füllung

Zutaten für 4 Personen

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- Butter zum Dämpfen
- 2 Rüebli, klein gewürfelt
- 75g Sellerie, klein gewürfelt
- 600 g gemischte Pilze: z.B. Eierschwämme, Kräuterseitlinge, Champignons, Shiitake, halbiert oder in Scheiben.
- 2 EL Mehl
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Gemüsebouillon
- 1.8 dl Saucenhalbrahm
- 3 – 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung 40 Min.:

Schalotten und Knoblauch in der Butter andämpfen. Gemüse mitdämpfen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Mit Mehl bestreuen. Mit Wein ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Rahm dazugiessen, sämig kochen, würzen. Die Hälfte des Schnittlauchs daruntertermischen.

Pastetli auf vorgewärmte Teller geben, Füllung darin verteilen, restlichen Schnittlauch darüber streuen, Deckel auflegen, servieren.

## Pastetli-Füllung Papet vaudois

5 Portionen

2 Waadtländer Saucisson  
2 Zwiebeln, fein gehackt  
Butter zum andünsten  
1 kg Lauch, in 3 cm grossen Stücken  
2.5 dl Weisswein  
2.5 dl Fleischbouillon  
1 dl Rahm  
Salz, Pfeffer, Muskat



### Zubereitung 35 Min.:

Würste nach Belieben 1 – 2 mal mit einem Zahnstocher einstechen. Saucisson 30 – 40 Min. in leicht köchelndem Wasser garen, herausnehmen.

Zwiebeln in der Butter andünsten, Lauch begeben, mitdünsten. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 15 Min. kochen.

Rahm beifügen, würzen, abschmecken.

Die Saucisson in mundgerechte Stücke schneiden mit dem Lauchgemüse vermischen.

Pastetli auf vorgewärmte Teller geben, Füllung darin verteilen, Deckel auflegen, servieren.