

Typisch britischer Pie – Pfiffige Pilze im Teigmantel

Britische Pies sind herzhaft Pasteten, die man nach Lust und Laune befüllen kann. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer hat sich für eine klassische Pilzfüllung entschieden. Ein toller Party-Gag!

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für den Pilz-Pie:

- 1 Zwiebel (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 1 EL Butterschmalz
- 200 g Pilze (gemischt, geputzt, in zirka 1 Zentimeter große Stücke geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 150 g Hüttenkäse
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 TL Worcestershire Sauce
- 1 kleiner Bund Petersilie (fein gehackt)
- Salz
- Pfeffer
- Abrieb von 1/4 Zitrone
- Butter für die Förmchen
- 2 Packungen Blätterteig (aus dem Tiefkühlregal)
- 1 Eigelb

Den Backofen auf 200 Grad (Heißluft) vorheizen.

Zubereitung der Füllung

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb und glasig anbraten. Die geputzten Pilze in Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben und ebenfalls kurz mit dünsten.

Tipp: Sie können sowohl heimische Pilze (Champignons, Pfifferlinge) als auch asiatische Pilze (Shiitake, Austernpilze) verwenden.

Den fein gehackten Knoblauch, den Hüttenkäse und die Brühe mit in die Pfanne geben und solange köcheln, bis die Brühe fast eingekocht ist.

Mit Salz, Pfeffer, Worcestershire Sauce, der Petersilie und der Zitronenschale abschmecken.

Zubereitung des Teigs

Die Auflaufformen mit der Butter ausstreichen. Aus dem Blätterteig je einen Deckel (einen Zentimeter größer als der Formendurchmesser) ausstechen und auf die Seite legen.

Tipp: Den Blätterteig können Sie im Supermarkt, im Kühlregal oder bei Ihrem Bäcker kaufen. Wichtig ist: Verarbeiten Sie den Blätterteig sofort, nachdem Sie ihn aus dem Kühlschrank geholt haben. In warmem Zustand wird er schnell klebrig.

Mit dem restlichen Teig die Formen bis hoch zum Rand auskleiden und mit der Pilzmischung auffüllen.

Zubereitung der Pies

Die Förmchen mit dem Deckel schließen, die Ränder fest andrücken und mit Eigelb bestreichen.

Tipp: Wenn Sie Teigreste übrig haben: Formen Sie kleine Figuren und verzieren damit den Deckel.

In die Mitte des Deckels eine kleine Öffnung schneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Tipp: Die Öffnung sollte nicht mit Eigelb bestrichen oder mit Zier-Elementen verschlossen werden.

Im Backofen auf der mittleren Schiene für zirka 20 bis 25 Minuten ausbacken.