

## **Steinpilzbouillon mit knuspriger Blätterteighaube**

### Zutaten (für 8 Personen):

4 Karotten  
2 Lauchstangen  
½ Sellerieknolle  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1,3 kg Rinderfaschiertes  
1 Lorbeerblatt  
6 Wacholderbeeren  
2,5 l kaltes Wasser  
20 g getrocknete Steinpilze  
Salz und Pfeffer  
1 Eigelb  
1–2 Pkg. (à 270 g) Blätterteig (je nach Größe der Suppenschüsseln)

### Zubereitung

Die Bouillon bereits am Vortag zubereiten: Das Gemüse schälen und grob schneiden. Mit dem Faschierten und den Gewürzen ins kalte Wasser geben und ca. 1 Stunde leise köcheln lassen. Über Nacht kalt stellen und dann das Fett abschöpfen.

Die Steinpilze mit kochendem Wasser übergießen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder durch einen Filter (z. B. Küchenrolle) abgießen. Die Pilze bei Bedarf etwas zerkleinern und mit dem Sud zur Suppe geben. Aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Zu guter Letzt

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die heiße Suppe in feuerfeste Suppenschüsseln geben. Den Rand mit etwas Eigelb

bestreichen. Den Blätterteig in Quadrate schneiden – diese sollten etwas größer sein als die Schüsseln. Mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel Muster hineinziehen. Die Suppenschüsseln vorsichtig mit dem Teig belegen und ihn ein wenig andrücken. Für ca. 15 Minuten in den Backofen stellen. Wenn der Teig aufgegangen ist, sofort servieren. Aber Vorsicht beim Öffnen der Blätterteighaube: Heißer Dampf entweicht!

*Zeitersparnis steht bei mir an erster Stelle, wenn ich für viele Gäste etwas Herrliches zaubere. Deshalb bereite ich die Rindsuppe nicht auf die traditionelle Weise mit Suppen- oder Beinflisch, Knochen und Suppengrün zu, sondern verwende Faschiertes. Nach nur 1 Stunde ist die Suppe fertig und das Beste: geschmacklich kein Unterschied!*

*Damit aus dem Blätterteig eine richtige Haube wird, muss die Suppe kochend heiß sein, sonst fällt der Blätterteig in die Suppenschüssel und geht nicht auf!*

## **Maronibraten mit cremiger Preiselbeersauce**

### Zutaten (für 8 Personen):

-  
1 Zwiebel  
3 Selleriestangen  
3 EL Olivenöl  
200 g weiße oder braune Champignons  
2 Karotten  
2 EL frisch gehacktes Basilikum  
400 g gekochte Maroni  
150 g frische Semmelbrösel  
200 g geriebener Käse (z. B. Gouda)  
2 Eier  
Salz und Pfeffer

### Für die Preiselbeersoße

-  
50 ml Rotwein  
200 ml Gemüsesuppe  
200 g Preiselbeerkompott  
250 ml Schlagobers (Sahne)  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

-  
Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel schälen und hacken. Die Selleriestangen klein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Sellerie darin anbraten. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Karotten fein reiben. Champignons, Karotten und Basilikum in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten braten. Die Maroni hacken und mit den Semmelbröseln, dem Käse und den verquirlten Eiern vermischen. Das angebratene Gemüse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne nicht auswaschen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Preiselbeersauce zubereiten: Den Bratenrückstand in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Suppe, Preiselbeerkompott und Schlagobers dazugeben und nochmals einkochen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren.

-

Zu guter Letzt

Den Maronibraten aus dem Backofen nehmen, stürzen und in Scheiben schneiden. Mit der Preiselbeersauce servieren.



