

Festliches Gourmet-Päckli mit Morchelrahmsauce Dezember 2021



Für 4 Personen

Gourmet-Päckli

4	Schweinsnierstücke à 120 g
20 g	Morcheln, getrocknet
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Braten
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
½ Bund	Kräuter, z.B. Petersilie, Oregano
1	Ei
wenig	Cognac
2	rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
1 EL	Granatapfelkerne zur Deko

Morcheln mit Wasser bedecken und ca. 20 Minuten einweichen lassen. Nierstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Wenig Öl erhitzen und bei hoher Temperatur scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Morcheln aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdrücken, halbieren. Schalotten und Knoblauch hacken und zusammen mit den Morcheln im Bratensatz andünsten. Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugießen und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit wenig Cognac beträufeln, ev. Nachwürzen und die gehackten Kräuter begeben. Pfanne vom Herd ziehen, ziehen, die Masse auskühlen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Das Ei verquirlen, den Blätterteig ausrollen. Teig vierteln. Je etwas Morchelmasse auf die rechte Teighälfte verteilen. Fleisch drauflegen, die restliche Morchelmasse darüber verteilen und etwas andrücken. Teigblätter mit dem Ei bepinseln. Teig über das Fleisch schlagen und die Ränder rundum mit einer Gabel andrücken. Die Päckli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bepinseln.

In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Mit Granatapfelkernen dekorieren und sofort servieren.

Morchelrahmsauce

20 g	Morcheln
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
wenig	Öl
3,5 dl	Einweichwasser
2,5 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 EL	Sojasauce
Wenig	Cognac

Schalotte und Knoblauch hacken, wenig Öl in die Pfanne geben und andünsten. Morcheln dazugeben, umrühren und mit 3,5 dl Einweichwasser ablöschen und einreduzieren lassen.

Rahm dazugießen, mit Pfeffer und Salz würzen. Den Zucker und die Sojasauce dazugeben und köcheln köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren mit wenig Cognac abschmecken.

MORCHELN – KÖNIGINNEN DES WALDES

Morcheln gehören zu den besten und teuersten Edelpilzen. Spitz- und Speisemorchel, die beide gleichermassen aromatischen Schlauchpilze, sind delikat und bissfest, gedeihen überall in den gemässigten Breiten der nördlichen Hemisphäre. Morcheln wachsen an Wegrändern und Böschungen, in Auen, nach Überflutungen und nach Waldbränden.

Morcheln sind Zersetzer, das heisst: Sie bauen tote organische Substanzen ab und gewinnen daraus Energie zum wachsen und gedeihen – ausser auf Holz. Man findet sie sogar im eigenen Garten auf frischem Rindenmulch.

Die rohen Morcheln sind giftig (Hydrazin), dieses Gift verflüchtigt sich sofort mit dem Kochvorgang.

Wenn Sie sich zur Pilzsaison im Spätsommer oder Anfang Herbst auf den Weg machen um Morcheln zu finden, werden Sie kein Glück haben: Morcheln sind Frühjahrspilze. Von Ende Februar bis Ende Mai, in höheren Lagen zwischen April und Juni, sind die Aussichten optimal, das Sammelkörbchen füllen zu können.

Da der edle Speisepilz schwer zu züchten ist, stammt der Grossteil der zum Verkauf angebotenen Morcheln aus China und Pakistan.