

Morcheltörtchen

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Diese bezaubernden Aperoküchlein bestechen mit ihrer Kombination aus knusprigem Blätterteig und saftiger Morchel-Rahm-Füllung. Ohne zu übertreiben: ein Hochgenuss!»

Zutaten (für 12 Törtchen)	Zubereitung
20 g getrocknete Morcheln 1 Paket Blätterteig Etwas Butter 1 dl Gemüsebouillon 1 dl Weisswein 4 EL Noilly Prat 1 ¼ dl Rahm Salz und Pfeffer 1 Eigelb Ein kleines Förmchenblech mit zwölf flachen Mulden	1. Die Morcheln eine halbe Stunde in warmem Wasser einweichen. Die Einlegeflüssigkeit durch ein Kaffeefilter-Papier sieben und 1 dl auf die Seite stellen. 2. Die Morcheln gründlich waschen. 3. Die Morcheln in der Butter kurz dünsten. Das Einweichwasser, die Bouillon und den Weisswein dazugiessen. Alles so lange einkochen lassen, bis noch 1 dl Flüssigkeit übrigbleibt. 4. Nun den Noilly Prat und den Rahm hinzufügen und alles erneut stark einkochen lassen. Es soll zuletzt nur noch ¾ dl Sauce übrigbleiben. Würzen und auskühlen lassen. 5. Die Mulden des Förmchenblechs mit flüssiger Butter auspinseln. Kaltstellen. 6. Den Teig dünn auswallen und Rondellen mit einem Durchmesser von ca. 6 cm ausstechen (je nach Grösse der Mulden). Die Mulden damit auslegen, mit einer Gabel fein einstechen, die Füllung verteilen. Nochmals 12 Rondellen ausstechen und als Deckel auflegen und gut andrücken. 7. Erst vor dem Backen die Deckel mit Eigelb bestreichen. 8. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Törtchen auf der zweituntersten Rille ca. 15 Minuten backen. Heiss servieren.

