

Pithivier-Pie mit Pilzen und Kürbis

Zutaten für die Füllung (für 4 Personen):

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 600 g Butternut-Kürbis
- etwas Olivenöl
- 200 g Champignons
- alternativ: Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 g Spinat
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 100 ml Milch
- 100 g Blauschimmelkäse, bevorzugt Gorgonzola
- 1 TL frischer Thymian
- 0,5 TL geriebene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- nach Bedarf: Semmelbrösel

Zunächst den Kürbis garen. Dafür den Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Butternut-Kürbis säubern und in Backpapier oder Alu-Folie verpacken. Den Hokkaido ebenfalls gut säubern, entkernen und mit Schale in grobe Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Den verpackten Kürbis hinzufügen und beides im Ofen garen. Die Hokkaido-Würfel nach etwa 20-25 Minuten aus dem Ofen nehmen. Sie sollten leicht gebräunt und schön weich sein. Der Butternut-Kürbis braucht etwa 45 Minuten. Er sollte ebenfalls weich sein. Beide Kürbissorten abkühlen lassen.

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Spinat gut waschen und trocken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig darin anschwitzen. Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdunstet und die Pilze gar sind. Dann mit dem Mehl bestäuben, kurz verrühren und die Milch angießen. Alles einmal kurz aufkochen und verrühren, bis die Masse andickt.

Kürbiswürfel, Blauschimmelkäse und Spinat hinzufügen. Alles vermengen und die Masse mit Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Füllung zu feucht ist, ein paar Semmelbrösel hinzufügen.

Eine mittelgroße Schüssel (Durchmesser ca. 20 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Butternutkürbis in dünne Scheiben schneiden und die Schüssel damit auslegen. Die Scheiben etwas verstreichen, damit eine geschlossene Hülle entsteht. Nun die restliche Füllung hineingeben und die Oberfläche glattstreichen. Die Füllung in den Kühlschrank stellen und gut auskühlen lassen.

Tipp: Wer die Pastete vegan zubereiten möchte, verwendet für Milch, Butter und Käse einfach passende Ersatzprodukte. Dasselbe gilt für den Teig.

Zutaten für den Teig:

- 2 Rollen Blätterteig
- 1 Ei
- etwas Sahne

Die erste Blätterteigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Einen großen Kreis (ca. 25 cm Durchmesser)

ausschneiden. Die Füllung kuppelförmig in der Mitte des Kreises platzieren, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen.

Den zweiten Blätterteigkreis etwas größer (ca. 27 cm) ausschneiden und über die Füllung legen. Die Ränder mit etwas Eigelb bepinseln, dann gut andrücken und mit einer Gabel oder den Fingern versiegeln und nach Geschmack verzieren, etwa mit einer Gabel. Das restliche Ei (ggf. ein weiteres Ei verquirlen) mit etwas Sahne vermengen.

Die Blätterteigkuppel mit einem scharfen Messer vorsichtig von der Mitte oben bis zum Rand rundherum bogenförmig einritzen. Den Teig dabei nicht durchschneiden. Zum Schluss ein kleines Loch in die Mitte machen, damit die Flüssigkeit der Füllung entweichen kann und der Teig beim Backen nicht platzt.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene 30-40 Minuten goldbraun backen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 14.12.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen