

Chicken-Pie



Für den Kleinhaushalt

3 Personen Zutaten halbieren, jedoch je ½ dl Noilly Prat und Weisswein sowie 1 dl Rahm verwenden. Saucenflüssigkeit gut einkochen lassen! Nach Belieben Pie-Portionenformen verwenden.

1-2 Personen Zutaten vierteln, jedoch je ¼ dl Noilly Prat und Weisswein sowie ½ dl Rahm und 50 g Crème fraîche verw

Zubereitung

Für 6 Personen

1. Getrocknete Morcheln unter warmem Wasser gründlich spülen, dann gut bedeckt etwa 20 Minuten einweichen. Dabei 3- bis 4-mal das Wasser wechseln und die Pilze immer wieder spülen, damit der oft rauchige Geschmack gemildert wird. Dann die Morcheln abschütten, gut abtropfen lassen und grob schneiden. Den Stiel der Shiitake-Pilze vollständig ausschneiden. Die Hüte in Streifen schneiden.

2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen rüsten und fein hacken. Den Zucchetto ungeschält in 1 cm grosse Würfel schneiden.

3. Die Pouletbrüstchen zuerst quer, dann waagrecht halbieren, sodass kleine, dünne Schnitzel entstehen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

4. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Schnitzel darin beidseitig nur sehr kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und ziegelartig in eine ausgebutterte Pie-Form legen.

Zutaten

- 10 g Morcheln, getrocknet
- 150 g Shiitakepilze, frisch
- 1 Stück Zwiebel
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 1 Stück Zucchetti, mittel
- 600 g Pouletbrüstchen
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 dl Noilly Prat
- 0.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Rahm
- 1 dl Crème fraîche
- 1 Stück Eiweiss
- 1 Rollen Blätterteig, rund, ausgewallt
- 1 Stück Eigelb
- 1 Esslöffel Rahm

5. Die Butter in derselben Bratpfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Zucchetti und Pilze beifügen und 3 Minuten mitdünsten. Ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen.

6. Noilly Prat und Weisswein dazugiessen. Rahm (1) und Crème fraîche mischen und beifügen. Die Sauce aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen. 1 Minute kochen lassen, dann über die Pouletschnitzel giessen. Auskühlen lassen.

7. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Rand der Pie-Form an der Aussenseite mit Eiweiss bestreichen.

8. Mit einem Ausstechförmchen in der Mitte des Blätterteiges ein Dampfloch ausstechen, dann die Ränder mit etwas Teig verstärken. Den Teig als Deckel locker über den Pie legen, überlappenden Teig am äusseren Formenrand gut andrücken. Eigelb und Rahm (2) verquirlen und den Pie damit bestreichen.

9. Den Pie im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 25 Minuten backen.

(Quelle. wildeisen.ch)