

Erbsli-Kissen mit Balsamico-Sauce



Zubereitung

Für 4 Personen

Aus dem Teig 8 Kreise von ca. 9 cm Ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem Messer einen ca. 1 cm breiten Rand einritzen. Nur den Boden (nicht den Rand) mit einer Gabel dicht einstechen, zugedeckt kühl stellen.

Erbsli mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren. Masse so auf die Teigstücke verteilen, dass der Rand frei bleibt, beiseite gestellte Erbsli darauf verteilen.

ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen

Zutaten

Teig

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 32cmØ)

Belag

170 g tiefgekühlte Erbsli, aufgetaut (siehe Tipp), 2 Esslöffel beiseite gestellt

70 g Halbfettquark

25 g Parmesan, fein gerieben

1 Ei, verklopft

0.5 TL Senf

0.25 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Balsamico-Sauce

1 EL Butter

1 Schalotte, fein gehackt

0.5 dl Weisswein

1 dl Gemüsefond oder Gemüsebouillon

1 dl Aceto balsamico

1 dl Rahm

40 g Butter, in Stücken, kalt

Inzwischen die Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Wein, Fond und Aceto dazugiessen, aufkochen, auf ca. 1 dl einkochen, Reduktion in eine kleine Pfanne absieben.

Rahm begeben, Pfanne von der Platte nehmen. Butter portionenweise mit dem Schwingbesen darunter rühren. Dabei die Pfanne hin und wieder auf die Platte stellen, um die Sauce nur leicht zu erwärmen; sie darf nicht kochen. Sauce mit dem Mixstab aufschäumen. Etwas Sauce auf die Erbsli-Kissen träufeln, restliche Sauce dazu servieren