

Gefüllte Morcheln

kleine Vorspeise

Morcheln waschen und den Stiel entfernen. Eier, Brösel, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Pastete in die Morcheln füllen und die Ei-Mischung dazugeben.

Vorsicht: dehnt sich noch aus, Pilze nicht zu voll stopfen. Butter erhitzen, Pilze ca 2-3 Minuten braten, bis die Füllung gestockt ist; dann auf der anderen Seite leicht weiterbraten. Brühe und Cognac dazugeben, 5 Minuten leicht köcheln und nachher die Sahne einrühren. Nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken und Schnittlauch dazugeben.

Mit getoastetem Weißbrot servieren.

Ich persönlich finde, die Soße ist zuwenig, verdopple daher die angegebenen Mengen

Tipp:
statt Foie Gras kann man auch einfach Leberpastete nehmen

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Kalorien p. P.: keine Angabe

Noch nicht eingekauft?

Mit der neuen Chefkoch SmartList kannst du die Zutaten direkt in deine Einkaufsliste speichern.

Jetzt kostenlos im App- und Playstore oder unter www.chefkoch-smartlist.de herunterladen!



Mitgedacht. Mitgebracht.



Bild für Druck ein-/ausblenden

Zutaten für 4 Portionen:

12 große	Morcheln (Riesenspitzmorcheln), mind. 5-6 cm
50 g	Butter
8 EL	Hühnerbrühe
8 EL	Cognac oder Brandy
4 EL	Sahne
1 EL	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
2	Ei(er), verquirt
100 g	Semmelbrösel
1 EL	Petersilie, fein gehackt
	Salz
	Pfeffer
80 g	Gänseleberpastete