

# Pilzbrioche mit kleinem Herbstgemüse in Kürbisrahmsauce

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für 5 Personen:

Brioche Teig: siehe Walussbrioche ohne Nüsse

Füllung:

50	g	Butter	
80	g	Schlotten (Zwiebel)	
250	g	Pilze frisch, gemischt	
1	TL	Kerbel, gehackt	
4-5	ST	Pfefferminzblätter	
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	

1	ST	Eidotter	} verquirlen
20	ml	Rahm	

Butter zum Ausstreichen der Timbales (Darioleformen) oder kleiner Springform

Gemüse:

60	ml	Olivenöl, raffiniert	
80	g	Schalotten (Zwiebel), geviertelt – entblättert	
150	g	Kürbis (Butternut) geschält 2 cm Würfel	
50	g	Kastanien, geschält	
150	g	Brokkoliröschen, blanchiert	
80	g	Schwarzwurzeln, geschält 2 cm Scheiben und blanchiert	
		Salz, Pfeffer aus der Mühle	
25	g	Mandelsplitter, trocken in einer Pfanne geröstet	

Kürbissauce:

50	g	Butter, weich	
80	g	Kürbisfleisch, püriert	
600	ml	Gemüsefond	
60	ml	Weißwein (oder auch nicht)	
250	ml	Rahm (Sahne)	
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	
		etwas Kümmel gemörsert (gemahlen)	
		Muskatnuss, gemahlen	

Herstellung:

1. Pürierte Kürbisfleisch mit der Butter verrühren & im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Den Brioche Teig in 10 gleichgroße Stücke teilen – Handtellergroß flachdrücken – wie Buchteln füllen (Fülle hineingeben – zusammenfallen) – in die Förmchen (Springform knapp zueinander) setzen – mit dem Eidotter-Rahmgemisch bestreichen – und im Backofen bei 190 °C ca. 20 Minuten (Achtung auf die Farbe!) backen.
3. In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne (Wok) die Kürbiswürfel 3-4 Minuten in Olivenöl bei mäßiger Hitze (2/3 der Vollast) braten, Schalotten beigegeben und weitere 3 Minuten mitbraten – das restliche vorgegarte Gemüse hinzugeben -2 Minuten mitbraten und würzen (immer wieder die Pfanne schwenken).
4. Gemüsefond, Weißwein und den Rahm zur Hälfte einkochen lassen – vom Herd nehmen – Kürbisbutter einrühren – Sauce gut abschmecken – knapp an den Siedepunkt bringen – mit dem Mixer aufmixen und mit der Sauce das angerichtete Gemüse nappieren.
5. Die Pilzbrioche(-buchteln) auf die Teller anrichten und. . . GUTEN APPETIT ☺

