

# Rezept für Herbst Pithivier - Pithivier d'automne

## Zutaten für eine Herbst Pithivier mit Kastanien und Pilzen mit Durchmesser ca. 22cm

2 große Blätterteigrollen, 200g vorgekochte Esskastanien, 50ml Milch, eine Prise Muskatnuss, 250g Pilze (z.Bsp. Pfifferlinge), 1 Schalotte, 2 Zwiebeln, 150-200 ml Rotwein (trocken), 1 Zimtstange, 150g Schweineleber, 200g Gehacktes vom Schwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer. 30g Butter zum Braten.

1 Eigelb + 2 EL Milch zum Pinseln

## Die Zubereitung:

01. Zwiebel und Schalotten schälen sowie in dünne Scheiben schneiden. Einen Kochtopf auf den Herd stellen. Im Kochtopf 15g Butter zerlassen. In der geschmolzenen Butter die Zwiebel und Schalotten gold-gelb anbraten. Rotwein und Zimtstange zu den Zwiebeln und Schalotten in den Kochtopf zugeben. In die Masse Nelke und Lorbeerblatt zufügen. Alle Zutaten köcheln lassen bis den Wein fast abgedampft ist.
02. In der Zwischenzeit die Esskastanien in eine Schüssel geben und etwas Milch in die Schüssel zugießen. Die Esskastanien in der Milch zerdrücken bis eine Masse entsteht. Diese Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Die Schüssel mit den so vorbereiteten Esskastanien auf die Seite gestellt.
03. Pilze putzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten.
04. Pfanne mit den angebratenen Pilzen auf die Seite stellen.
05. Fleisch (Schweineleber und Schweinefleisch) durch den Fleischwolf drehen oder bei fertigem Schweinegehacktem dieses gleich in eine Schüssel mit der Schweineleber (kleingeschnitten) geben.
06. Zwiebelmasse in das Fleisch geben. Masse mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian abgeschmeckt. Masse gut vermischen.
07. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf das Backpapier eine Rolle Blätterteig ausrollen. Auf den ausgelegten Blätterteig eine Tarte-Form platzieren. Mithilfe eines Back-Rings / einer Tarte-Form (20 oder 22 cm) nun Schicht für Schicht die vorbereiteten Zutaten im Kreis verteilen / aufschichten. Zuerst das Esskastanienpüree, als zweites die Fleischmischung und zuletzt die Schicht aus Pilzen.
08. Zweite Blätterteigrolle auf der Arbeitsfläche ausrollen.
09. Den Tarte-Ring entfernen, die zweite ausgerollte Blätterteigrolle aufnehmen und über die Schichten platzieren. Die Seiten (Teigseiten) der Pithivier miteinander verkleben. Den überschüssigen Teig mit Hilfe, beispielsweise einer Ausstechform (Herzform), entfernen.
10. In die Mitte der Pithivier ein kleines Loch (ca. 0,5 bis 1cm) einschneiden, damit später beim Backen der Dampf entweichen kann.
11. Aus dem überschüssigen Teig Dekoration herstellen und die Pithivier damit verzieren.
12. Die nun fertig vorbereitete Pithivier mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln.
13. Die Pithivier in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 180 Grad Umluft 50 bis 55 Minuten backen.

**Tipp: Je nach Geschmack, kann man die angebratenen Pilze auch mit ein bisschen Calvados ablöschen.**

## **Tipp: Pilze einkaufen**

Am besten **kauft man Pilze lose**, so lässt sich die Qualität besser beurteilen. Beim Einkauf sollte man auf folgende Punkte achten:

- Nur Pilze mit glatter, unverletzter Hutoberfläche kaufen.
- Auf frische Schnittflächen am Stiel der Pilze achten.
- Die Pilze sollten sich trocken, fest und samtig anfühlen, nicht nass und schleimig.
- Die Pilze sollen zart nach Wald und Pilz riechen, nicht muffig oder nach Keller.

## **Tipp: Pilze aufbewahren**

Frische Speisepilze sind leicht verderbliche Lebensmittel. Eine gute Methode zur Lagerung von Pilzen im Kühlschrank ist das Einwickeln der Pilze in ein trockenes, sauberes Tuch. Im Gemüsefach des Kühlschranks halten sich frische Pilze maximal 4 Tage. Ohne Kühlung sollten Pilze nicht länger als 1 Tag

aufbewahrt werden. Nach dem Kauf von abgepackten Pilzen unbedingt die Plastikfolie der Verpackung entfernen.

### **Tipp: Pilze vorbereiten**

Vor allem Pilze aus dem Wald soll man unbedingt **sorgfältig putzen**. Ideal reinigt man Pilze mit einer speziellen Pilzbürste. Wenn keine Pilzbürste im Haushalt vorhanden ist reibt man als Alternative Pilze mit Küchenpapier ab. Unter Wasser abbrausen sollte man Pilze nicht. In diesem Fall saugen sich Pilze schnell mit Wasser voll und verlieren so an Aroma. Je nach Verschmutzung bzw. Zustand kann man noch den Stiel und die Kappe schälen.

### **Tipp: Pilze aufwärmen**

Sind Pilze erst einmal im Kochtopf gelandet, ist ans Aufwärmen nicht mehr zu denken. Zumindest wurde uns das oft genug erzählt. Irrtum! Wer sich an gewisse Hygieneregeln hält, darf gerne wieder aufwärmen:

- Reste von Pilzgerichten möglichst **schnell in kaltem Wasser abkühlen** und im Kühlschrank bei zwei bis vier Grad Celsius maximal einen Tag lagern.
- Pilzmahlzeiten höchstens einmal aufwärmen und dabei **immer gut erhitzen**: Bei 70 Grad werden schädliche Abbauprodukte, die bei der Zersetzung des empfindlichen Pilzeiweißes entstehen können, zuverlässig zerstört.