



Für das Wellington  
500 g gemischte Pilze, zum Beispiel  
Steinpilze, Austernpilze und braune  
Champignons  
2 Knoblauchzehen  
1 EL getrockneter Rosmarin, gehackt  
1 Schalotte  
200 g Walnüsse  
2 EL natives Olivenöl extra von  
BioGourmet  
1 EL Harissa von BioGourmet  
1 TL geräucherter Paprika  
Salz, Pfeffer  
1 großes Blatt frischer Blätterteig  
1 Eigelb

Für das Süßkartoffel-Bohnenpüree  
1 große Süßkartoffel  
1 Dose Borlotti Bohnen von BioGourmet,  
abgetropft  
250 ml Sahne  
2 EL Butter

Für die Pilzsoße  
1 EL Sonnenblumenöl von BioGourmet  
2 Schalotten, gewürfelt  
30 g getrocknete Pilze (z.B. Steinpilze)  
1 TL Dijonsenf von BioGourmet  
1 TL Tomatenmark von BioGourmet  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 kleiner Bund Thymian  
Sojasauce von Roland Trettl & Hans  
Reisetbauer  
Salz und Pfeffer

Außerdem  
1 EL natives Olivenöl extra von  
BioGourmet  
1 Schalotte, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 kg frischer Blattspinat, gewaschen  
Salz und Pfeffer  
Etwas Trüffelöl von BioGourmet

## Pilz-Wellington auf Süßkartoffel-Bohnenpüree

Unser Hauptgang im Weihnachtsmenü ist ein knuspriges Pilz-Wellington auf Süßkartoffel-Bohnenpüree, dazu servieren wir zarten Spinat, eine deftige Soße und für alle Trüffel-Liebhaber ein paar Tropfen feines Trüffelöl on top!

### Zubereitung

Süßkartoffel schälen und bei 180 Grad etwa 45 Minuten bis eine Stunde rösten. Die Pilze mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech geben und 15-20 Minuten zusammen mit den Süßkartoffeln rösten. Die Schalotten, den Knoblauch und den Rosmarin in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern. Die Mischung in eine Rührschüssel geben. Die Walnüsse in die Küchenmaschine geben und fein zermahlen, dann ebenfalls in die Rührschüssel geben. Olivenöl, Harissa, Salz, Pfeffer und geräucherte Paprika hinzufügen. Mit der Hand vermengen, bis alles gut vermischt ist, dann bis zur Verwendung beiseite stellen.

Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Mit einem Kartoffelstampfer die Bohnen, Süßkartoffel, Sahne, und gebräunte Butter zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken und warm stellen.

Den Ofen wieder auf 180 Grad vorheizen. Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dann die Hälfte der Pilze darauf in einer Bahn in der Mitte verteilen. Die Hälfte der Nuss-Mischung darüber geben und wieder eine Schicht Pilze, gefolgt von einer Nuss-Schicht verteilen. Die Füllung in den Teig einschlagen und die Rolle so auf das Blech legen, dass die Naht nach unten zeigt. Das Eigelb verquirlen und das Wellington damit bestreichen, anschließend bei 180 Grad 25 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für die Pilzsoße in einem Topf Schalotten in Sonnenblumenöl anbraten. Die getrockneten Pilze, Senf und Tomatenmark zugeben und kurz andünsten. Den Thymian abzupfen und dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Einen guten Schuss Sojasauce zugeben und etwa 30 Minuten einkochen lassen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Knoblauch und Schalotte kurz andünsten. Spinat zugeben und zerfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren etwas Pilzsauce in eine Schüssel geben, Püree z.B. mit einem Speisering darauf anrichten, eine Portion Portion Spinat darauf geben und mit einer Scheibe Wellington garnieren. Tipp: das Gericht zum Schluss mit einigen Tropfen Trüffelöl abrunden.