

## LupinenFilet in Pilz-Blätterteigrolle

ein Rezept von Jérôme Eckmeier

### ZUTATEN

4 LupinenFILETs  
 1500g Babyspinat  
 400g Champignons  
 1 mittelgroße Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 4 EL Margarine  
 1 EL Rapsöl  
 2 TL Speisestärke  
 Blätterteig (vegan)  
 50ml Sojadrink  
 400ml Hafersahne  
 2 EL Weißwein (vegan)  
 1 TL Meersalz  
 ½ TL Pfeffer weiß  
 1 Prise Muskat  
 1 Prise Rohrohrzucker

### ZUBEREITUNG

Spinat waschen, putzen und gut trocknen.  
 Die Champignons mit einem nebelfeuchtem Küchentuch säubern und etwas von den Stielen entfernen. Champignons halbieren und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Margarine und etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Champignonscheiben darin anbraten, die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Champignons herausnehmen und abtropfen lassen, den Fond mit zwei Esslöffeln Weißwein ablöschen und mit 200ml Hafersahne auffüllen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit abbinden und ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das LupinenFILET kurz auf allen Seiten scharf anbraten, bis es schön braun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite legen.

4 Blätterteigplatten ausrollen und die abgetropften Champignons gleichmässig darauf verteilen, dabei ca. 2 cm Abstand zum Rand lassen (wenn die Pilze noch zu warm sind, ist die Verarbeitung mit dem Blätterteig fast unmöglich). Filet mittig auf die Champignons legen und den Teig zusammenrollen. Die Teigenden dabei etwas zusammenkneten, am besten mit einer Gabel andrücken. Die Blätterteigrolle etwas mit Sojadrink bestreichen.

Bei ca. 180°C/Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Min. braun backen.

Rapsöl in der Pfanne erhitzen, Spinat hinzugeben und andünsten. Die restlichen Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben. Alles erhitzen bis der Spinat zusammenfällt, mit dem Weißwein ablöschen und Hafersahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant würzen und bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten weiterköcheln lassen.

Spinat mittig auf einem Teller anrichten. Die Blätterteigrolle mit einem scharfen Messer aufschneiden, an den Spinat legen und mit der Soße garnieren.

