Kleine Walnuss-Wildpilz- Pasteten

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig

120 g	Mehl
1 Prise	Salz
75 g	kalte Butter, in Stücke geschnitten
50 g	Frischkäse
1 EL	Schlagsahne

Für die Füllung

125 ml	kochendes Wasser
2 EL	getrocknete Porcinipilze
2 EL	Butter
1	Schalotte, fein gehackt
350 g	gemischte Pilze, z.B. Shiitake, Austernpilze und Pfifferlinge, grob gehackt
130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
125 ml	Weißwein
60 g	Parmesankäse, grob gerieben
1	Ei, leicht verquirlt

Zubereitung:

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Butter und Frischkäse dazugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten bis der Teig eine streuselähnliche Konsistenz hat. Die Sahne darüber verteilen und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Zu einer Kugel formen und in Plastikfolie im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2. Die Porcinipilze mit dem kochenden Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

3. In eine Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten anziehen. Die frischen Pilze und die Walnüsse dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Weißwein und die Porcinipilze mit dem Wasser dazugeben und köcheln lassen bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

4. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Parmesan unterrühren.

5. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher 24 Kreise von 6 cm Durchmesser ausstechen. Je einen gehäuften EL Pilzmischung auf der Hälfte der Teigkreise verteilen und die Ränder mit Ei bestreichen. Nun mit den übrigen Teigkreisen bedecken und die Ränder mit einer Gabel wellenförmig zusammendrücken.

6. Das restliche Ei auf den Pasteten verstreichen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20-25 Minuten goldbraun backen und warm servieren.