

Zwischengericht

Gebratene Pilze mit Semmelauflauf

Zutaten:

200 g Waldpilze gemischt
1.5 St. Schalotten
50 g Butter
0.1 Bund Blattpetersilie
1 St. Knoblauchzehen
80 g Champignons
150 ml Sahne
100 g Brötchen altbacken
1 Pr. Salz
1 Pr. Pfefferkörner, schwarz
150 ml Milch
2 St. Eier

Zubereitung:

Die Pilze gut putzen und in Scheiben bzw. Stücke schneiden. Drei Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne die geschnittenen Pilze gut in Butter anbraten, zwischenzeitlich die Schalottenwürfel hinzugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Kurz vor dem Servieren die fein geschnittene Blattpetersilie unterschwenken und mit geschlagener Sahne vollenden. Semmelauflauf: Milch erhitzen, zwei Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Nun die Schalotten in Butter anschwitzen und die Petersilie kurz vor Schluss dazu geben. Jetzt alles in eine Schüssel mit den Semmelwürfeln geben, mit heißer Milch übergießen, abdecken und quellen lassen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Die Eigelbe mit in die Schüssel geben, würzen und alles vorsichtig vermengen. Zum Schluss den Eischnee unterheben und die Masse in gebutterte Backformen füllen. Bei 165°C für 15 Minuten im Backofen garen.