

## Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage

### Für 2 Personen

40 g gemischte Pilze, getrocknet	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
1 Möhre	2 EL Olivenöl	500 ml Geflügelfond
200 g Champignons	1 EL Butter	Meersalz, Pfeffer
100 ml Milch	100 ml Sahne	20 g Parmesan, gerieben
2 Eigelb	1 Ei	50 g Erbsen (Tk)
1 Beet Kresse		

Getrocknete Pilze in ca. 40 ml warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Möhre putzen und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Möhre darin andünsten. Eingeweichte Pilze und Geflügelfond zugeben und alles ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, warm stellen. 100 g Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Sahne und Parmesan zugeben und zum Sieden bringen. Leicht salzen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Ei verrühren. Langsam unter die Milch-Pilzmischung rühren und abkühlen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Boden einer Fettpfanne zu 1/3 mit Wasser füllen. Die abgekühlte Milch-Ei-Mischung in zwei tiefe Teller geben und abdecken. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten stocken lassen. Übrige 100 g Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Consommé erneut aufkochen. Auf der gestockten Royal- Pilzmasse, Champignons und Erbsen verteilen. Consommé vorsichtig auf die Royal gießen. Mit etwas Kresse bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 20. November 2012