

Pilzmichel mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen:

Für die Soße:

1 Bund Rauke, 100 g	1 Bund Kerbel	1 Bund Petersilie
120 g Salatmayonnaise	150 g Joghurt	150 g sauer Sahne
Salz	Pfeffer	0,5 Zitrone, Saft, Abrieb
Worcestershire-Sauce		

Für den Pilzmichel:

4 Brötchen vom Vortag, 300 g	100 ml Milch	200 g Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
300 g Pilze, gemischt	1 Zwiebel, rot	2 EL Rapsöl
3 Eier (M)	100 g Butter, weich	1 EL Semmelbrösel
50 g Parmesan, gerieben		

Für den Pilzmichel Brötchen oder Weißbrot in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Sahne-Milch über die Brötchen geben, abdecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Soße Rauke, Kerbel, Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.

Rauke und Kräuter mit Mayonnaise, Joghurt und saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale sowie Worcestershiresauce fein pürieren, abdecken und kühlen.

Für den Pilzmichel Pilze putzen und evtl. kleinschneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.

Nach 3 Minuten die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, lauwarm abkühlen lassen.

Eier trennen. Butter und etwas Salz, in einer Küchenmaschine oder mit den Quirlen eines Handrührers cremig aufschlagen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Eiweiß steif schlagen.

Pilze und Buttermasse mischen. Eischnee unterheben.

Eine Auflaufform fetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Pilz- Brötchenmasse einfüllen, Käse darüberstreuen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) etwa 35 Minuten backen.

Pilzmichel aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. Kräutersoße abschmecken. Alles anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 08. Oktober 2024