



Beilage oder Vorspeise

# Pilze überbacken

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

300 gr	FrISChe Pilze, in Scheiben geschnitten (Steinpilze, Eierschwämme, Austernpilze, Champignons, etc.)
1 Stück	Zwiebel, mittlere Grösse, fein gehackt
0.5 dl	Weisswein, trocken
1.5 dl	kräftige Bouillon (Gemüse oder Fleischbouillon) Zitronensaft (Spritzer) Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 Stück	Eier getrennt (Eiweiss und Eigelb getrennt)
2 dl	Rahm
1/2 Bund	Peterli, fein gehackt
25 gr	Butter Butter für die Gratinform

## Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Zwiebel	In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten.
Pilzgemisch, Peterli	Pilze säubern (nicht waschen) und in Scheiben schneiden. Die gehackten Pilze sowie die gehackte Petersilie dazugeben und einige Minuten mitdünsten.
Weisswein, Zitronensaft	Einen Spritzer Zitronensaft, den Weisswein sowie die Bouillon dazugeben und ca. 5 Minuten garen.
Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle	Mit Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Pilzgemisch der Pfanne entnehmen und in eine Schüssel geben. Die Sauce auf 1/3 einreduzieren. Vom Feuer nehmen und etwas erkalten lassen. Die einreduzierte Sauce ebenfalls zu dem Pilz/Zwiebelgemisch in die Schüssel geben.
Gratinform	Die Gratinform ausbuttern.
Rahm, Eigelb	Den Rahm und die Eigelbe zum Pilz/Zwiebelgemisch dazugeben und mischen. Abschmecken.
Eiweiss	Die Eiweisse zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Pilzmasse heben. Das Ganze in die ausgebutterte Gratinform geben und im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten backen.

**Variante:** Es kann natürlich auch nur eine Pilzsorte allein verwendet werden (Steinpilze, Eierschwämme, Champignons oder Austernpilze). Dazu passt ein Ruccola-Salat.