



Vorspeise oder Hauptgang

# Pilz Gratin

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

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

400 gr	Egerlingen oder Champignons
400 gr	Austernpilze
4 Stück	Schalotten
100 gr	durchwachsener Speck
30 gr	Butter
	weisser Pfeffer aus der Mühle
1,5 dl	trockener Weisswein
200 gr	Rahm
1 TL	Himbeeressig, Salz
2	Eigelb
3 EL	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Aromat

Zubereitung:

**Vorbereitung:**

**Pilze** Die Pilze putzen und mit einem Tuch abreiben, möglichst aber nicht waschen.

**Champignons** Die Champignons in feine Scheiben schneiden (geht bestens mit einem Eierschneider) und die Austernpilze in mundgerechte Stücke teilen.

**Schalotten, Speck** Die Schalotten schälen und wie den Speck in feine Würfel schneiden.

**Zubereitung:**

**Speck** In Bratpfanne (ohne Butter) den Speck braten. Danach die Butter hinzufügen und die Schalotten glasig dünsten.

**Pilze** Die Pilze in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit Salz, Aromat und Pfeffer kräftig würzen. Mit Weisswein ablöschen und bei starker Hitze einreduzieren.

**Rahm** Rahm hinzugeben und noch einmal kurz aufkochen lassen.

**Ausgebutterte Gratinform** Jetzt die Pilze aus der Pfanne entnehmen (mit einer Schaumkelle) und in eine gebutterte Gratinform geben. Die Rahmsauce bei starker Hitze unter Rühren cremig einkochen, mit Essig, Salz, Pfeffer pikant abschmecken und über die Pilze giessen.

**Crème fraîche, Eigelbe** Die Eigelbe zusammen mit der Crème fraîche verquirlen, über die Pilze verteilen und alles im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten gratinieren.

Dazu passt ein frisches Baguette (Französisches Weissbrot).