

Brot-Gugelhupf mit Schwammerln und Kräuterrahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Schwammerln:

300 g Pilze	3 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	1 EL Speisestärke	200 ml Gemüfefond
300 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Brotgugelhupf:

3 Scheiben Graubrot	50 g gewürfelter Schinkenspeck	1 Zwiebel
3 Eier	100 g Semmelbrösel	5 Zweige Liebstöckel
5 Zweige Thymian	5 Zweige krause Petersilie	5 Zweige Brunnenkresse
250 ml Milch	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Brotscheiben entrinden und in Würfel schneiden. Die Brunnenkresse, den Thymian, den Liebstöckel und die Petersilie fein hacken. Das Ei aufschlagen und die Kräuter unterrühren. Die Ei-Kräutermischung zusammen mit der Milch über die Brotwürfel geben und für circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Schinkenspeck in einer Pfanne mit etwas Butter abschwitzen und anschließend in die Brot-Eier-Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln bestreuen und die Brot-Eiermasse einfüllen. Für etwa 18 Minuten im Backofen garen. Die Pilze putzen, die Enden der Stiele abtrennen und anschließend in große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren, in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Die Pilze dazugeben, mit dem Wein und dem Gemüfefond ablöschen. Den Saft aus der halben Zitrone pressen und diesen zusammen mit Zweidrittel der Sahne in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Liebstöckel, den Thymian, die Petersilie und die Brunnenkresse fein hacken und unter die Pilze rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben. Den Brotgugelhupf mit Schwammerln in Kräuterrahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Schönmann am 08. September 2014