

Gebratene Kräuter-Grieß-Schnitte mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Grießschnitten:

2 Eier	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
2 Zweige Thymian	500 ml Milch	50 g Butter
Salz	130 g Grieß	2 EL Butterschmalz

Für die Pilzsoße:

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
200 ml Sahne	1/2 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer

Die Eier trennen. Kräuter abspülen und fein schneiden. Milch in einem Topf mit Butter und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Milch einlaufen lassen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Topf vom Herd ziehen, Eigelb und die Kräuter unterrühren. Den Brei auf ein befeuchtetes Backbrett geben und mit einem breiten in kaltes Wasser getauchtes Messer zu einer ca. 1 cm dicken Platte streichen und erkalten lassen. Dann die Grießmasse in rechteckige oder rautenförmige Stücke schneiden. Das Eiweiß verquirlen und die Grießschnitten darin wenden, dann in einer Pfanne mit Butterschmalz diese bei mittlere Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grießschnitten mit der Pilzsoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November