

## Mais-Timbale mit Pilz-Soße

### Für 2 Personen

ca. 3 TL Butter	2 Eier (Größe M)	50 g Mehl
100 ml Milch	Zucker	Salz
150 g Maiskörner	1 Schalotte	200 g Champignons
50 ml trockener Weißwein	150 ml Kalbsfond	1 TL Mehlbutter
Pfeffer	50 g geschlagene Sahne	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft nicht geeignet/ Gasherd: Stufe 2) vorheizen. 2 Timbalenförmchen (ca. 150 ml) dünn mit Butter ausfetten und in eine Auflaufform stellen. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Milch und Eigelb verquirlen. Mit Zucker und Salz würzen. Die Maiskörner abtropfen lassen und unter den Teig mischen. Dann das geschlagene Eiweiß unterziehen. Masse in die Förmchen füllen. So viel heißes Wasser in die Auflaufform angießen, dass die Förmchen ca. zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Alles in den Ofen stellen, ca. 20 Min. garen. Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden. Beides in 1 TL Butter anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit der Mehlbutter leicht binden. Noch einige Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Schlagsahne unterziehen. Timbale und Soße auf Tellern anrichten. Evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 16. Januar 2009