

Pilz-Auflauf mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	500 g gemischte Speisepilze
150 g Baguette	Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	40 g Parmesan
1 Bund Schnittlauch	80 ml Gemüsebrühe	3 Eigelb
70 ml flüssige, gebräunte Butter		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1/2 TL Honig	1 TL Senf
2 EL Apfelessig	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Walnussöl
Salz	Pfeffer	

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Das Baguette in dünne, ca. 5 mm feine Scheiben schneiden.

Etwas Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen, die Baguettescheiben darin nach und nach von beiden Seiten goldgelb anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für den Salat Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen. Feldsalat trocken schleudern.

Für den Auflauf in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Knoblauch und Pilze zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.

Für die Gratinier-Sauce Parmesan fein reiben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gemüsebrühe und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Mischung dicklich wird.

Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die braune Butter unter den Ei-Schaum rühren.

Parmesan und Hälfte Schnittlauch untermischen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Oberhitze oder Grillfunktion des Backofens vorheizen.

Pilze und Brotscheiben dachziegelartig in eine Auflaufform schichten.

Sauce über die geschichtete Pilzmasse geben. Im heißen Backofen kurz gratinieren.

Für das Salat-Dressing Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren.

Das Pilzgratin und Salat anrichten.

Sören Anders am 20. Oktober 2022