

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 08.10.2024

Pilzmichel mit Kräutersoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Soße

1 Bund Rauke, ca. 100 g
 1 Bund Kerbel
 1 Bund Petersilie
 120 g Salatmayonnaise
 150 g Joghurt
 150 g sauer Sahne
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 0,5 Biozitronen, Saft und abgeriebene Schale davon
 etwas Worcestershire-Sauce

Für den Pilzmichel

4 Brötchen vom Vortag, alternativ Weißbrot, ca. 300 g
 100 ml Milch
 200 g Sahne
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskatnuss
 300 g Pilze, gemischt, z. B. Champignons, braun, Kräuterseitlinge, Steinpilze
 1 Zwiebel, rot
 2 EL Rapsöl
 3 Eier (Größe M)
 100 g Butter, weich
 1 EL Semmelbrösel
 50 g Bergkäse oder Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. **Für den Pilzmichel** Brötchen oder Weißbrot in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Milch und Sahne aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Sahne-Milch über die Brötchen geben, abdecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
4. **Für die Soße** Rauke, Kerbel, Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
5. Rauke und Kräuter mit Mayonnaise, Joghurt und saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale sowie Worcestershiresauce fein pürieren, abdecken und kühlen.
6. **Für den Pilzmichel** Pilze putzen und evtl. kleinschneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 5 Minuten braten, bis fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
8. Nach ca. 3 Minuten die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauwarm abkühlen lassen.
9. Eier trennen. Butter und etwas Salz, in einer Küchenmaschine oder mit den Quirlen eines Handrührers cremig aufschlagen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Eiweiß steif schlagen.
10. Pilze und Buttermasse mischen. Eischnee unterheben.
11. Eine Auflaufform fetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Pilz-Brötchenmasse einfüllen, Käse darüberstreuen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) etwa 35 Minuten backen.
12. Pilzmichel aus dem Ofen holen, kurz ruhen lassen. Kräutersoße abschmecken. Alles anrichten und servieren.