

Vincent Klink
Pilzgratin mit grünem Salat

Donnerstag, 18. Oktober 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Leicht
Schnelle Küche, vegetarisch

Zutaten:

1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
500 g	gemischte Speisepilze
150 g	Baguette
etwas	Olivenöl
1 Bund	glatte Petersilie
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
40 g	Parmesan
1 Bund	Schnittlauch
80 ml	Weißwein
3	Eigelb
70 ml	flüssige, braune Butter
1	Kopfsalat
4	Tomaten
1 EL	Apfelessig
1 Prise	Zucker



Zubereitung:

1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Baguette in dünne, ca. 5 mm feine Scheiben schneiden.
3. Etwas Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen, die Baguettescheiben darin nach und nach von beiden Seiten goldgelb anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. 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.
6. Für die Gratiniersauce Parmesan fein reiben. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
7. Weißwein und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Mischung dicklich wird.
8. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die braune Butter unter den Eischäum rühren. Parmesan und Hälfte Schnittlauch untermischen. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Oberhitze oder Grillfunktion des Backofens vorheizen.
10. Pilze und Brotscheiben dachziegelartig in eine Auflaufform schichten.
11. Sauce über die geschichtete Pilzmasse geben. Im heißen Backofen kurz gratinieren.
12. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, trocken reiben, den Stielansatz ausschneiden und die Tomaten in sehr dünne Scheiben schneiden.

13. Tomaten mit Essig, 2 EL Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker marinieren.
Salatblätter und restlichen Schnittlauch vorsichtig untermischen.

14. Das Pilzgratin und Salat anrichten.

Pro Portion: 450 kcal / 1880 kJ

25 g Kohlenhydrate; 15 g Eiweiß; 31 g Fett