

Kochen mit Max



Eierschwamm-Dariele an Schnittlauchsauce

Rezept für 6 Personen

500 gr	Eierschwämme	
1	Schalotte	gehackt
1 Zehe	Knoblauch	gehackt
1 Bund	Petersilie	gehackt
50 gr	Butter	
3 Stück	Eier	
1,5 dl	Creme Gruyere	
	Salz, Pfeffer, Thymian	
2 Scheib.	Toastbrot	frisch gerieben

1. Pilze putzen, grosse Pilze klein schneiden, nur wenn nötig waschen, Pilze sollten trocken sein.
2. Schalotten und Knoblauch im Butter anschwitzen, Eierschwämme begeben und mitdünsten.
3. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz und Pfeffer würzen, Peterli und Thymian zugeben.
4. Pilze mit einem Messer oder Stabmixer grob hacken.
5. Geriebene Toastbrot, Eier und Doppelrahm zugeben und gut verrühren. Abschmecken
6. Darieleformen oder Kaffeetassen ausbuttern und mit der Pilzmasse füllen.
7. In ein Wasserbad stellen und im Ofen bei 160 o C ca 20 Minuten garen.
8. Dariele stürzen und mit etwas Sauce servieren.

Sauce:

Eine Schalotte und 1 Zehe Knoblauch hacken, im wenig Butter anschwitzen, mit Nolly Prat ablöschen, etwas Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Schluss den Schnittlauch zugeben.

Kann als Vorspeise oder Beilage zu Fisch und Geflügel serviert werden.