

Für 4 Personen

Kräuterflan mit Steinpilzen

Kräuterflan

- 2 Lorbeerblätter
- 1 Salbeiblatt
- 2 Stengel krause Petersilie
- 2,5 dl Milch
- 7,5 dl Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch gemahlene Muskatnuss
- 20 g Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 10 g Butter
- 1 gehäufte Esslöffel mit Kräutern wie Salbe, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch, Majoran oder Basilikum
- 50 g Parmesan
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter

Die Kräuter zu einem Sträusschen binden. Die Milch und den Rahm zusammen aufkochen, das Kräutersträusschen einlegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ca. 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Das Kräutersträusschen herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Schalotten und den Knoblauch in Butter hell anschwitzen. Die gehackten Kräuter begeben, kurz mit-schwitzen und zur Sahne-Milch-Mischung geben.

Den Parmesan und das Eigelb unter die Sahnemischung geben. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig darunterheben.

Die Kokotten ausbuttern und im auf 180° Celsius vorgeheizten Ofen ca. 10 bis 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist (Nadelprobe).

Steinpilze

- 400 g frische Steinpilze
- 50 g Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch gemahlener Muskat
- 20 g feingehackte Schalotten
- 1 Teelöffel fein gehackte glattblättrige Petersilie

Die Steinpilze sorgfältig putzen. Nur wenn unbedingt nötig waschen. Die Stiele von den Hüten abtrennen und in dünne Scheiben schneiden. Die Hüte in kleine Stücke teilen.

In einer Teflonpfanne das Olivenöl erhitzen und die Steinpilze darin anbraten (ca. 5 Minuten braten), kurz vor Schluss die Schalotten begeben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und frisch gemahlenem Muskat würzen. Die gehackte Petersilie einstreuen.

Anrichten

- 20 glattblättrige Petersiliensträusschen

Die Steinpilze auf die Kokotten verteilen und mit Petersilie ausgarnieren.

Anmerkung

Das Rezept ergibt 20 kleine Kokotten mit ½dl gefüllt, oder 10 grössere Kokotten mit 1dl gefüllt.