

Pilz-Flan

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Pilze

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

1 EL Öl

1 dl Weisswein

5 dl Milch

50 g Griess

5 Eigelb

3,5 dl Rahm

3 dl Bratensauce

Salz, Pfeffer

Schnittlauch, Petersilie

Pilze, Zwiebel und Knoblauch im Öl gut dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Milch in einer Pfanne aufkochen. 100 g der Pilzmasse entnehmen, hacken und zusammen mit dem Griess in die heisse Milch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter stetigem Rühren während 10 Minuten kochen. Die Eigelb darunter schlagen, den Rahm zugeben. In eine Ringform füllen und im Wasserbad 20 Minuten ziehen lassen. Restliche Pilze mit Weisswein und Bratensauce aufkochen. Flan auf eine Platte stürzen, mit der Pilzsauce und viel Schnittlauch und Petersilie garnieren.

