



## Waldpilz-Consommé mit Champignon-Royale und Gemüseeinlage

Diese klassische Pilzconsommé bietet sich wie von selbst als »Potage« in einem feinem Jägermenü an. Sie lässt sich hervorragend vorbereiten und ist schnell auf dem Tisch.

2 Personen

### ZUTATEN:

#### CONSOMMÉ:

- 30 g Mischpilze, getrocknet (Herbsttrompeten, Butterpilze, Austernpilze, Champignons)
- 10 g Steinpilze, getrocknet
- 1 EL feinstes Olivenöl
- 2 Schalotten (geviertelt)
- 1 Stange Staudensellerie (gewürfelt)
- 1 Karotte (gewürfelt)
- 1 Liter sehr guter Geflügelfond (geklärt) - am besten selbst gemacht

#### ROYALE:

- 100 g braune Champignons
- 1 EL Butter
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 20 g Parmesan (gerieben)
- 2 Eigelb (M)
- 1 Ei (M)

#### EINLAGEN:

- 100 g braune Champignons
- 1 EL feinstes Olivenöl
- 50 g zarte Erbsen (TK-Ware)
- 4 Stängel Petersilie

**1** CONSOMMÉ: Die getrockneten Pilze in ca. 40 ml warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Möhre putzen und würfeln.

1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Möhre darin andünsten. Eingeweichte Pilze und Geflügelfond zugeben und alles ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Consommé durch ein feines Sieb passieren und warm stellen. (Man erhält ca. 400 ml Pilz-Consommé).

**2** ROYALE: Champignons putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Sahne und Parmesan zugeben und zum Sieden bringen. Leicht salzen, etwas pfeffern. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. – Die 2 Eigelbe und das Ei mit Eiklar verschlagen. Die Eier langsam unter die Milch-Pilzmischung rühren und abkühlen lassen. (Man erhält ca. 400 ml Royale).

Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Boden einer Fettpfanne zu  $\frac{1}{3}$  mit heißem Wasser füllen. Die abgekühlte Milch-Ei-Mischung in zwei tiefe Suppenteller geben und mit Backpapier abdecken. Im Backofen ca. 25 – 35 Minuten stocken lassen. (Hier kommt es bei der Zeit auf die Tiefe der Teller an).

**3** EINLAGEN: Die braunen Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl braten. Herausnehmen und auf Küchenkrepp etwas entfetten. – Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. - Consommé erneut aufkochen.

**4** ANRICHTEN: Auf der gestockten Royal-Pilzmasse die Champignons in der Mitte aufhäufeln und Erbsen verteilen. Royale mit den Einlagen). – Die heiße Consommé vorsichtig auf die Royal gießen. – Mit etwas Petersilie bestreuen und servieren.

**INFORMATION ZUM REZEPT:** Dem Rezept liegt ein Vorschlag von Jörg Sackmann \*\* aus Baiersbronn zu Grunde.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)