

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### ROTKÄPPCHENS PILZ-FLAN AUF MADEIRA-SAUCE

#### Zutaten Flan:

1 Stk. Eier  
 2,5 dl Vollrahm  
 etwas Salz, Pfeffer  
 1 Zweig Rosmarin, Zitronenthymian (je nach Wunsch)

#### Zutaten Pilze:

230 g Pilze nach Wunsch  
 1 Stk Schalotten oder Zwiebel  
 1 EL Butter  
 etwas Salz, Pfeffer  
 etwas Kräuter (Petersilie Liscio, Schnittlauch etc.)

#### Zutaten Madeira Sauce:

1,5 dl Gemüsefond  
 0,5 dl Madeira  
 50-100g kalte Butter  
 evtl. 1 Lorbeer Blatt

#### ZUBEREITUNG:

Die Pilze gut abbürsten und wenn sehr dreckig wenig abbrausen und trocken tupfen. Die Pilze fein schneiden. Schalotten würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pilze mit den Zwiebeln bei starker Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Austernpilze – so lange braten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.

Für den Flan – Pilze und Vollrahm zusammenmischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mixen und anschliessend mit dem Ei auffüllen.

Den Gemüsefond und den Madeira (Madere) aufkochen und um 2/3 reduzieren. Kalte Butter beifügen und mit den Schwingbesen vermischen. Kurz vor dem Servieren die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.

Die Gläser in eine Auflaufform stellen und so viel Wasser in die Auflaufform geben, dass die Gläser zu 2/3 im Wasser stehen. Auf die unterste Schiene im vorgeheizten Backofen bei 100° C ca. 40 Min. (je nach Grösse der Gläser) stocken lassen. Evtl. im Dampfgarer dämpfen – ca. 8-12 Minuten bei 100° C.

Gläser vorsichtig aus der Auflaufform (wenn man kein Dampfgarer oder Steamer hat) nehmen – evtl. stürzen und mit den restlichen Pilzen und der Madeira Sauce anrichten.