

Alexander Herrmann | Pilz-Gratin mit klarem Tomaten-Sud

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g gemischte Pilze (z. B. Egerlinge, Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze)
- 4 reife Tomaten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 8 Thymianzweige
- 150 ml Gemüsebrühe
- 4 Scheiben Toastbrot
- 4 Stiele glatte Petersilie
- 150 g Ricotta
- 2 Eigelb
- 1 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz herausschneiden und Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Die Tomaten mit Knoblauch, Thymian, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab mixen. Die Masse in einen Topf geben und einmal kräftig aufkochen lassen.

Ein Sieb mit einem feinen Tuch auslegen und die Suppe in das Sieb gießen. Den so geklärten weißen Tomatensaft, falls nötig, mit 1 Prise Salz erneut abschmecken.

Für das Gratin Pilze putzen, trocken abreiben und je nach Größe vierteln bzw. sechsteln. In einer großen Pfanne mit Butterschmalz gut anbraten und mit Salz würzen. Die gebratenen Pilze in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft mit Grillfunktion vorheizen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Pilze mit Petersilie, Ricotta, Eigelben und den Croûtons vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Das Gratin in 2 Auflaufförmchen verteilen oder 2 Ausstechringe (Durchmesser 8 cm) damit füllen. Großzügig mit Parmesan bestreuen und 8 – 12 Minuten gratinieren.

In der Zwischenzeit den Tomaten-Sud erneut aufkochen.

Für die Croûtons vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in Würfel schneiden. In einer Pfanne in Butter auf allen Seiten goldbraun rösten. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gratin entweder in den Förmchen servieren oder in 2 tiefe Teller oder Schalen geben, Ausstechringe vorsichtig abziehen. Den Tomatensud darum herum gießen oder separat dazu servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 08.06.2013