



[Drucken](#)

Waldpilze mit Zitronengras, Koriander und Frischkäse



Zutaten für 4 Personen

Für den Flan:

- 60 g bayerische Butter
- 2 Eigelbe
- 80 g Mie de pain (frische Weißbrotbrösel)
- 160 g Frischkäse
- 2 Eiweiße
- 1 EL geriebener Meerrettich
- 4 Kaffirzitroneblätter, Butter für die Formen

Für die Pilze:

- 400 g gemischt Waldpilze
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten (evt. Thaischalotten)
- 1 Zitronengrasstange
- 1 EL bayerische Butter
- 1 El Butterschmalz
- 1 Thymianzweig
- 1 EL thailändische Fischsauce
- 4 cl Weißwein
- 40 ml Brühe
- ½ Bund Koriander
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Den Backofen 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Ein halb mit Wasser gefülltes, tiefes Backblech hineinschieben. In jede gebutterte Flanform ein Kaffirzitroneblatt legen.
2. Für die Frischkäseflans 60 g Butter 10 Minuten weißschaumig schlagen. Erst ein Eigelb, dann 1 EL Mie de pain unterrühren, wiederholen, bis alle Eigelbe verbraucht sind. Restliche Weißbrotbrösel und den Frischkäse (z. B. Exquisa, Bresso) unterrühren. Eiweiße schlagen, vorsichtig unter die Frischkäsemasse ziehen. Meerrettich dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die fertige Masse auf die vorbereiteten Formen verteilen und ins Wasserbad im Ofen stellen. 35 Minuten garen.
3. In der Zwischenzeit Waldpilze putzen, falls nötig waschen und trocknen und je nach Größe in dicke Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Zitronengras in dünne Scheiben schneiden. In einer großen, schweren Pfanne Butter und Butterschmalz erhitzen. Pilze dazugeben und bei großer Hitze 2 bis 3 Minuten braten. Knoblauch, Schalotten und Zitronengras dazugeben und kurz mit den Pilzen dünsten. Mit Fischsauce und Weißwein ablöschen, kurz reduzieren, dann mit Brühe aufgießen. 2 Minuten kochen, vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander grob hacken und zu den Pilzen geben.
4. Frischkäseflans aus dem Ofen nehmen, stürzen und mit den marinierten Pilzen servieren.