



Parmesanflan mit Pilzen und Oliven

Zutaten

für 4 Personen

2	Stück Schalotten
1 EL	Butter
200 g	Champignons
1	Zehe Knoblauch
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Taggiasche Oliven
1	Zweig Zitronenthymian
80 g	Parmesan
4	Stück Eier
2 dl	Vollmilch
1	Prise Muskat
	Kräuter und Sprossen zum Garnieren

Zubereitung

Schalotten schälen, fein hacken und danach mit einem Löffel Butter weich dünsten.

Champignons putzen, fein schneiden und zugeben. Knoblauch schälen und darüber pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter dünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Die Oliven fein hacken und mit den Thymianblättchen zu den Pilzen geben. Parmesan darüber reiben.

Die Souffléförmchen ausbuttern. Die Eier mit der Milch verquirlen; mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eimix mit der Pilzmasse vermengen und in die Förmchen abfüllen. Die Förmchen mit Alufolie verschliessen und im Wasserbad bei mittlerer Hitze im Ofen während rund 30 Minuten zugedeckt garen.

Flan mit einem spitzen Messer vom Soufflérand lösen und auf den Teller stürzen. Mit den Kräutern garnieren.

En Guete!
Urs Keller, Küchenchef
