



Steinpilzsoufflee mit Lammspießchen

Zutaten:

300g Steinpilze
300g Lammspieße
200ml Sahne, 200ml Milch
2 Laugenstangen
2 EL Schmand
1 TL Sambal Oelek
2 EL Balsamico, 2 Eier
1 Zwiebel, 1 Knoblauch
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Oregano
Kräuter



Zubereitung:

Würzen Sie die Lammspieße mit einer Salz-Pfeffer-Mischung. Streichen Sie ebenfalls etwas Sambal Oelek über das gesteckte Fleisch. Etwas Oregano darüber streuen. Ab damit in eine mit Öl benetzte, heiße Pfanne.

Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch klein. Mit etwas Oregano vermischen. Nun putzen Sie bitte die Pilze. Bitte nicht in Wasser legen, die Pilze ziehen davon zuviel. Lieber mit der Messerspitze gut ausschneiden. Danach kleinschneiden.

Währenddessen drehen Sie bitte die Spieße um und braten auch die andere Seite gut an. Danach entnehmen Sie die Spieße und stellen sie beiseite. In die gleiche Pfanne geben Sie nun die Zwiebeln und den Knoblauch. Kurz anbraten, die Pilze dazu. Hitze etwas runter, gut durchbraten.

Nachdem ihre Pilze nun ganz angebraten sind geben Sie die Sahne/Milchmischung dazu. Schneiden Sie nun die beiden Laugenstangen in Würfel und geben diese ebenfalls in die Schüssel. Nun die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Wer mag, kann die Mischung auch kurz in den Kühlschrank stellen.

Nun schlagen Sie zwei Eier in die durchgezogene Mischung und rühren diese gut durch. Geben Sie das Gemisch in feuerfeste Formen und stellen dies bei 190°C für ca. 12 Minuten in den Ofen.

Heiß und im Förmchen auf dem Teller anrichten. Etwas Schmand in die Pfanne geben, durchrühren, etwas Balsamico hinzu. Fertig ist die Soße. Die Lammspießchen ebenfalls auf den Tellern anrichten, mit Soße benetzen. Kräuter und kleine Tomaten anbei.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)