

## Hauptgerichte

# PFIFFERLINGE MIT TASSENKNÖDELN

1 kg Pfifferlinge	<p>Pfifferlinge säubern. Die Brötchen vom Vortagwürfeln, eine kl. Zwiebel und 1/2 Petersilie fein schneiden, in etwas Butter anschwitzen, auskühlen lassen. In einer Schüssel 50 g zimmerwarme Butter schaumig schlagen, nacheinander zwei Eigelb ( zimmerwarm) einrühren. Eiklar halbfest schlagen. Brötchenwürfel, Zwiebel-Petersilien Mischung. 80 ml lauwarme Milch und Eischnee zugeben alles locker unterheben. Mit Salz und Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken, in vier gebutterte Tasse dreiviertel hoch füllen( je eine Schicht leicht andrücken&lt;9 und bei 180 ° im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.</p>
4 Brötchen vom Vortag	
1 kl. Zwiebel	
1/2 Bund Petersilie	
50 g Butter	
2 Eigelb	
2 Eiklar	
80 ml lauwarme Milch	
Mit Salz Pfeffer und Muskat würzen	
30 g Speck	
30 g Zwiebel	<p>Unterdessen die Pfifferlinge in 30 g Butter mit Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen, mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugießen, aufkochen, leicht eindicken lassen, vom Herd nehmen und 2 El Sauerrahm unterziehen. Eventuell noch mal mit Zitrone nachschmecken. Auf vier tiefe Teller einen Spiegel der Pfifferlingcreme geben, it Petersilie bestreuen, Semmelaufbau aus der Tasse lösen und oben drauf setzen,</p>
1 Spritzer Zitrone	
2 El Sauerrahm	