

Dutch Baby mit Pilzen und Trüffelcreme



Zutaten:

- 3 Eier, Zimmertemperatur*
- 150ml Milch, Zimmertemperatur*
- ¼ TL Salz*
- Etwas Muskatnuss*
- 80g Mehl*
- 4 EL Butter*
- 250g Pilze, gemischt*
- 1 kleine Zwiebel*
- 1 Knoblauchzehe*
- 6 Stängel Petersilie, grob gehackt*
- 50ml Weißwein*
- 2 TL Trüffel Senf*
- 200ml Sauerrahm*
- 20g Parmesan, gehobelt*
- Salz & Pfeffer*

1. Eine gusseiserne Pfanne (ca. 26 Ø) in den Ofen stellen und auf 220°C vorheizen.
2. Eier und Milch schaumig schlagen. Das Mehl, ¼ TL Salz und Muskatnuss dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. 3 EL Butter in die Pfanne im Ofen geben und kurz schmelzen lassen, dann den Teig hineingeben und 15 Minuten backen.
3. Die Pilze putzen und fein schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in eine große Pfanne schmelzen, Pilze 2-3 Min. darin anbräunen. Knoblauch und Zwiebel zugeben und andünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Pfanne von der Hitze nehmen, 1 TL Trüffelsenf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Sauerrahm mit 1 TL Trüffelsenf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Pilze auf dem „Pfannkuchen“ anrichten. Petersilie und Parmesan darüber streuen. Dazu als Dip den Trüffel-Sauerrahm oder auch den puren Trüffel Senf.