

GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE, ÜBERBACKEN

Für 6 Personen

| | |
|--|---|
| CHAMPIGNONS MIT KRABBEFÜLLUNG | 1 Tasse Béchamel-Sauce |
| 1 1/2 Tassen Nordseekrabben, Königskrabben oder Krebsfleisch, frisch, tiefgekühlt oder konserviert | (<i>Rezept gegenüber</i>) 1/4 bis 1/2 TL Zitronensaft |
| 2 EL Butter | Salz |
| 4 EL feingehackte Schalotten oder Frühlingszwiebeln | Weißer Pfeffer 18 bis 24 Champignonköpfe, 5 cm Durchmesser (Fullchampignons) |

CHAMPIGNONS FARCIS AU CRABE (Champignons mit Krabbenfüllung): Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Krabbenfleisch sorgfältig von allen Knorpel- oder Schalenstückchen befreien und mit einer Gabel zerpfücken, sofern es sich um Dosen- oder Tiefkühlware handelt. In einer schweren Pfanne von 20 bis 25 cm Durchmesser läßt man 2 EL Butter auf mäßiger Hitze zergehen und dünstet darin unter ständigem Rühren die Schalotten 2 Minuten, bis sie weich sind. Dann das Krabbenfleisch zugeben und es etwa 10 Sekunden lang mit den Schalotten verrühren. In eine große Schüssel geben.

Die 1 Tasse Béchamel-Sauce unterziehen und nach Geschmack mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer würzen. Eine flache Backschüssel oder eine Bratenpfanne, die groß genug ist, die Champignonköpfe in einer Lage aufzunehmen, leicht mit Butter ausstreichen. Die Innenseite der Köpfe mit Salz bestreuen, die Krabbenfüllung hineingeben und die Köpfe in die Pfanne setzen. Im oberen Drittel des Ofens 10 bis 15 Minuten backen, bis die Champignons weich sind, wenn man mit der Spitze eines scharfen Messers hineinsticht und die Füllung Blasen wirft. Auf einer großen, vorgewärmten Platte servieren.

CHAMPIGNONS MIT SPINATFÜLLUNG

| | |
|---|--|
| 1/2 Tasse feingehackte Schalotten oder Frühlingszwiebeln | 1 Tasse Béchamel-Sauce (<i>Rezept gegenüber</i>) |
| 3 EL Butter | Salz |
| 350 g feingehackter und fest ausgedrückter, frisch gekochter Spinat oder ein 300-g-Paket tiefgekühlter, gehackter Spinat, aufgetaut und ausgedrückt | Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 18 bis 24 Champignonköpfe, 5 cm Durchmesser (Fullchampignons) |
| 3/4 Tasse kleingehackter, gekochter Schinken | 2 EL Butter, in winzige Stückchen geschnitten |

CHAMPIGNONS FARCIS AUX ÉPINARDS (Champignons mit einer Füllung aus Spinat und Schinken): Den Backofen auf 180° vorheizen. In einer schweren Pfanne von 20 bis 25 cm Durchmesser dünstet man die Schalotten auf mäßiger Hitze in 3 EL Butter unter ständigem Rühren 2 Minuten, bis sie weich sind. Den Spinat zugeben und 3 bis 4 Minuten in der Pfanne wenden. Mit einem Gummispachtel die Mischung in eine große Schüssel füllen. Man rührt den Schinken und 1 Tasse Béchamel-Sauce dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Eine große, flache Backschüssel oder Bratenpfanne mit Butter ausstreichen, die Köpfe mit Salz bestreuen und die Füllung hineingeben. Dann