

Weißer Grundsauce

Zutaten

600 g	gemischte Pilze
100 g	Zwiebel
50 g	Butter
30 g	Mehl
½ L	Kalbs oder Geflügelfond
0,1 L	Obers
50 g	Crème Fraîche
2 cl	Weißwein
1 EL	gehackte Petersilie

Weiteres:

Saft einer halben Zitrone

Arbeitsbeschreibung

Crèmesauce:

50 g Zwiebel brunoise in etwas Butter glasig anschwitzen und mit Mehl stauben. Danach mit Fond aufgießen. Mit einem Schneebesen durchrühren und 10 min leicht köcheln lassen. Obers und Crème fraîche dazugeben und kurz köcheln lassen. Zum Schluss mit dem Stabmixer durchmischen.

Pilze in Kräuterrahmsauce:

50 g Zwiebel in Butter anschwitzen, Pilze dazugeben, mit Salz, Muskatnuss und Majoran würzen, anschwitzen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit Crèmesauce aufgießen. Aufkochen lassen, gehackte Petersilie dazugeben und nochmals abschmecken. Eventuell vor dem Anrichten mit geschlagenem Obers und einem Schuss Cognac verfeinern.