

Rezept

Pilzsauce

30 min | 4 Pers

Zutaten

50g Butter

300g Champignons

200g Austern Seitlinge

1 grosse Zwiebel

1/2 L Halbrahm

1,5-3 gestr. EL Maizena

1 EL Pilz-Gewürz

Meersalz oder Bouillonpaste zum abschmecken

Vorbereitung

1. Champignons abreiben, nicht waschen und in Scheiben schneiden.
2. Austern Seitlinge vom breiten Rand her in Streifen reissen, nach beliebiger Breite.
3. Petersilie fein schneiden.
4. Maizena mit wenig Wasser, ca. 1dl in einer Tasse anrühren.
5. Zwiebel fein hacken.

Zubereitung

1. In einer Bratpfanne ca. 20g der Butter schmelzen, die gehackte Zwiebel darin andünsten bis sie glasig wird.
2. Nun die Pilze dazu geben. Weiter andünsten, bis sie anfangen Farbe zu bekommen. Hitze etwas reduzieren, so dass die Butter nicht verbrennt.
3. Den Halbrahm begeben und gut verrühren.
4. Das Pilz-Gewürz darüber streuen, vermischen. Auf kleiner Flamme nun etwa 10-15 Min. leicht köcheln lassen.
5. Die Pfanne vom Herd ziehen. Jetzt das angerührte Maizena nochmals aufrühren.
6. Erstmals nur die Hälfte davon in die Sauce geben. Sehr gut darunter rühren, Pfanne auf den Herd zurück stellen und nochmals 3 Min. unter ständigem rühren, köcheln lassen. Je nach gewünschter dicke der Sauce ev. noch etwas mehr vom angemachten Maizena begeben.
7. Die geschnittene Petersilie noch darunter ziehen.
8. Mit Meersalz oder Bouillonpaste abschmecken. Mit dem Rest der Butter am Schluss noch verfeinern.

Variationen

Mit der Beigabe von 1 dl Weisswein und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer erhalten Sie eine ganz andere Geschmacksrichtung. Oder mit ein wenig China Gewürz Day Yong eine passende Schärfe.

Diese Sauce schmeckt ausgezeichnet zu Teigwaren oder Reis.

Mit einer etwas dickeren Konsistenz, d.h. mehr Maizena anrühren, super auf Toast !

Durch die Beigaben von 1 dl Weisswein, zusammen weich gedünsteten, fein geschnittener Karotte und ein wenig Lauch, ev. noch einer Hand voll Erbsen, erhalten Sie eine hausgemachte einmalige Pastetli-Sauce. Darauf achten das diese Sauce etwas dicker sein sollte.

En Guete!

Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.