

Pilz-Sahne-Soße

Für zwei Personen

60 g Champignons	60 g Kräuterseitlinge	2 Steinpilze
70 ml Kalbsfond	100 g italienische Kochsahne	1 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
50 g Butter	50 g Olivenöl	Salz, Pfeffer

Pilze putzen und portionsweise in einer Pfanne mit einem Butter-Olivenöl-Gemisch anbraten. In einem Topf den Fond einkochen lassen, Sahne dazugeben noch etwas weiterkochen lassen. Petersilien- und Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch abziehen und in eine Knoblauchpresse geben. Pilze, Petersilie, Basilikum, gepressten Knoblauch und Zitronensaft zur Sahne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wilhelm Dammann am 25. Januar 2016