

Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen:

200 g Kräuterseitlinge	4 getrock. Morcheln	1 Zwiebel
150 ml Sahne	100 ml Geflügelfond	200 ml halbtr. Weißwein
1/2 Bund glatte Petersilie	Butter	Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Morcheln mit ca. 80 ml heißem Wasser übergießen und ziehen lassen.

Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Kräuterseitlinge putzen und in Streifen schneiden. Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge darin anbraten. Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer zweiten Pfanne in Butter anschwitzen.

Kräuterseitlinge mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen, dann Geflügelfond, Sahne, angeschwitzte Zwiebel und Morcheln hinzugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

Luis Loibl am 08. Juni 2020