

# Champignon-Rahm-Soße

## Für zwei Personen

400 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	50 g kalte Butter
350 ml Sahne	100 ml Weißwein	3 TL Dijon-Senf
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	1 TL Speisestärke
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Champignons putzen, vierteln und in etwas Sonnenblumenöl anrösten.

Knoblauch abziehen und pressen. Nachdem die Pilze gebräunt sind, salzen und mit Knoblauch und Senf abschmecken. Kurz weiter anschwitzen, dann mit Weißwein ablöschen. Anschließend Sahne angießen und einkochen lassen. Vor dem Servieren kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas aufgelöster Stärke andicken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren.

Maurice Reinhard am 05. Mai 2021