

Pilze

Für zwei Personen

200 g Pilze (Champignons, Shiitake)	60 g Bacon	3 EL Schmand
50 ml Weinreduktion	50 ml Brühe	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Petersilie	40 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Pilze von eventuell vorhandener Erde säubern und in Dreiecke zerschneiden (keine Scheiben!). Den Speck sehr fein zerkleinern. Die Schalotten und den Knoblauch fein würfeln. Die Petersilie grob zerkleinern.

Den Speck ohne Fett in einer 24-cm-Pfanne anbraten. Das Butterschmalz, die Schalotten-Würfel mit dem Knoblauch hinzufügen; braten bis sie angeschwitzt sind. Sodann die Pilze einmischen, 3 min. mit Deckel braten, den Deckel wieder abnehmen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, mit der Weinreduktion ablöschen. Nach 5 min. die Brühe hinzufügen und nach weiteren 3 min. die Petersilie und den Schmand untermischen. Die Flüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Falls keine Weinreduktion vorhanden ist, kann man leicht eine solche herstellen: In eine Pfanne gieße man eine Flasche Sekt (0,75 l) und koche diesen auf ein Drittel ein. Den verbliebenen Rest bewahre man im Kühlschrank auf, um ihn für die Soße bei weiteren Gerichten zu verwenden. Natürlich darf jeder andere Wein als Grundlage dienen; meist wird er aber teurer als Rotkäppchen in der Werbung sein.

Wünscht man einen intensiveren Pilzgeschmack, sollte man die Soße mit getrockneten, gemahlten Steinpilzen verfeinern bzw. eindicken.

NN am 06. April 2015