

Förster-Soße

Für 4 Portionen:

250 g Champignons	2 Schalotten	2 EL Olivenöl
2 EL Butter	1 EL grüne Pfefferkörner	1 Prise Salz
4 cl Cognac	100 ml Weißwein	250 ml Gemüsebrühe
200 g Sahne	1 Möhre	75 g durchw. Räucherspeck
1 Bund Kräuter	Pfeffer	

Sauce ansetzen:

Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und grob würfeln. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Pilze darin anschwitzen. 1 EL Butter dazugeben und zerlassen. Die grünen Pfefferkörner einstreuen und mit 1 Prise Salz würzen.

Ablöschen:

Den Pfanneninhalt mit dem Cognac ablöschen und kurz flambieren. Weißwein und 200 ml Gemüsebrühe angießen, alles aufkochen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte der Menge einkochen. Die Sahne einrühren und die Sauce weiter köcheln lassen.

Gemüse und Speck hinzufügen:

Inzwischen die Möhre schälen und auf der Gemüsereibe grob raspeln. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze auslassen. Die Möhrenraspeln zum Speck geben und mitbraten, dabei die restliche Butter hinzufügen. Mit der übrigen Gemüsebrühe ablöschen und den Pfanneninhalt unter die Champignonsauce rühren.

Abschmecken:

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pfanne vom Herd ziehen und die gehackten Kräuter unter die Sauce heben. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Schnitzel.

Frank Rosin am 03. Dezember 2019