

Pilz-Soße

Für zwei Personen

150 g frische Pilze	2 Schalotten	50 ml Weißwein-Reduktion
2 EL Cognac	2 EL Schmand	Pilz-Pulver (Steinpilze)
30 g Butter	1 Msp. Edelsüßpaprika	Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Schalotten abziehen und fein hacken. Pilze verlesen, putzen und je nach Größe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schalotten-Würfeln und Pilze darin anschwitzen. Mit Cognac und Weißwein-Reduktion ablöschen. Schmand einrühren, Soße kurz aufkochen lassen. Zum Binden Pilz-Pulver und kalte Butter-Flöckchen zugeben, einrühren, kurz aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

NN am 14. September 2017