

Pilz-Madeira-Velouté

Für zwei Personen

2 Schalotten	300 g braune Champignons	50 g Butter
2-3 TL Mehl	75 ml Madeira	200 ml Geflügelfond
150 g Schlagsahne	1 Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Butter in einer Sautreuse oder hohen Pfanne schmelzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Mehl unterheben und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen. Fond und Sahne nach und nach zugeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 8 min. einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Tatjana Büttner am 24. September 2018