

Champignon-Soße

Für 4 Personen

2 Schalotten	300 g Champignons, braun	50 g Butter
150 ml Kalbsfond (Glas)	150 ml Schlagsahne	1 – 2 TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer
2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt	3 Stiele Petersilie, glatt
100 g Butter	20 g Semmelbrösel, fein	Salz
Pfeffer		

Die Schalotten schälen und klein würfeln. Champignons putzen, trocken abreiben und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und der Sahne ablöschen und fünf Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Thymianblätter von einem Zweig abstreifen und klein hacken, unter die Soße mischen.

Johann Lafer am 09. April 2010