

Pilze mit Sahnesauce/Rahmschwammerl

Zutaten für 4 Portionen:

Rahmpilze als Gemüsebeilage

500 g geputzte Pilze z.B. Champignons

300 g Sahnesauce (siehe Rezept Bèchamelsauce/Sahnesauce)

½ Zwiebel, fein gewürfelt

fein geschnittene Kräuter z.B. Petersilie

Salz, Pfeffer, Spitzer Zitronensaft

Rahmpilze als Sauce

300 g geputzte Pilze z.B. Champignons

600 g Sahnesauce (siehe Rezept Bèchamelsauce/Sahnesauce)

½ Zwiebel, fein gewürfelt

fein geschnittene Kräuter z.B. Petersilie

Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft

Die Bèchamelsauce als Grundsauce für die Sahnesauce wird mit Pilzabschnitten, Milch und Sahne hergestellt – die Pilzabschnitte verstärken den Eigengeschmack der Sauce.

Fertigstellung:

1. Pilze vor der Zubereitung entsprechend vorbereiten, zerkleinern und mit den Zwiebelwürfeln und einem Spritzer Zitronensaft dünsten.
2. Die Bèchamel-/Sahnesauce zubereiten.
3. Pilze in die fertige Sauce schwenken.
5. Rahmpilze kurz aufkochen, abschmecken und evtl. mit Kräutern verfeinern.

Béchamelsauce/Sahnesauce

Zutaten für etwa ½ Liter Sauce:

| | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 25 g Butter | ca. ½ l Flüssigkeit (variabel) |
| 1 kleine Zwiebel – fein geschnitten | a) nur Milch |
| je nach gewünschter Konsistenz | b) oder Milch/Geflügelfond |
| 20 bis 25 g Weizenmehl Type 405 | c) oder Milch/Gemüsefond |
| Salz | |
| 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, ½ TL Pfefferkörner, Prise Muskatnuss | |

Zubereitung:

1. Roux (Mehlschwitze) herstellen:
Butter zerlassen, Zwiebeln
(evtl. + Aromaten) anschwitzen,
Mehl ohne Farbe mitschwitzen.



Geschmacksbildung!
Stärke wird zu Dextrin.
Der Mehlgeschmack wird abgebaut.

2. **Flüssigkeit zugeben** und bis zum
Aufkochen mit dem Schneebesen
umrühren.



Das Absetzen (sedimentieren) von Stärke
und Milcheiweiß sollte unbedingt verhindert
werden.
Der Saucenansatz würde schnell anbrennen!

Heiße Roux - kalte Flüssigkeit
Kalte Roux - heiße Flüssigkeit

3. Gewürze zugeben, Sauce etwa
30 Minuten leicht köcheln lassen.
Anschließend durch eine feines
Sieb passieren, mit dem Stabmixer
kurz mixen und nochmal abschmecken.



Die Sauce wird sämig, der Mehlgeschmack
„kocht aus“.

Aromastoffe gehen in die Sauce über.

**Durch das Mixen wird die Viskosität
aufgebrochen (gequollenen Stärkekörner
zerteilt).**

Die Sauce wird dadurch luftiger und cremiger.

Sahnesauce – Sauce à la crème

½ l Béchamel + 100 g Sahne

Verwendung für Rahmgemüse, Rahmpilze, Cremespinat, Gemüsegratin