

Pilze mit Sahnesauce/Rahmschwammerl

Zutaten für 4 Portionen:

Rahmschwammerl als Gemüsebeilage

500 g geputzte Pilze z.B. Champignons

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

30 g Butter

300 g Sahnesauce (siehe Rezept Bèchamelsauce/Sahnesauce)

fein geschnittene Kräuter z.B. Petersilie

Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft

Rahmschwammerl als Sauce

300 g geputzte Pilze z.B. Champignons

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

30 g Butter

600 g Sahnesauce (siehe Rezept Bèchamelsauce/Sahnesauce)

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. Bèchamel-/Sahnesauce zubereiten.
2. Pilze putzen/säubern und entsprechend zerkleinern (z.B. in Scheiben schneiden).
3. Zwiebeln in Butter anschwitzen, Pilze zugeben und einem Spritzer Zitronensaft dünsten.
4. 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