Die KochLöffel

Seit 2013

August 2022
Paul Gilgen

Anzahl:	17 Personen	
Rezeptgruppe:	Sauce / Beilage	**Zubereitung: 3 Personen**
Saison:	ganzes Jahr	

Chateaubriand Sauce mit frisch gegrillten Champignons

Zutaten

Chateaubriand Sauce

600 ml	Kalbsfond
350 ml	Weißwein
16 EL	Edelpilze
8	Schalotten
425 g	Butter in Würfeln
	Estragon
	wenig Zitronensaft
	Meersalz
	frisch gemahlener Pfeffer

Pilzpfanne

1,1 kg	frische Champignons
4	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
6 Zweige	Thymian frisch
6 Zweige	Rosmarin frisch
	Olivenöl
	Sojasauce
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

Chateaubriand Sauce

16 EL geputzte Edelpilze und 8 Schalotten klein schneiden.

Die Schalotten in einen mit Olivenöl benetzten Topf anschwitzen.

Die Zwiebeln mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen.

Die Pilze und den Estragon hinzufügen und anschließend einkochen lassen.

Die eingekochte Sauce durch ein Sieb absieben.

Die Butter unter ständigem rühren hinzufügen und die Sauce umgehend servieren.

Pilzpfanne

Die frischen Champignons mit einem Pinsel putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden.

Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehen klein schneiden.

In einer Schüssel die Pilze, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter mit wenig Olivenöl vermengen, sodass alle Zutaten leicht benetzt sind. Nach Geschmack etwas Sojasauce dazu geben.

Alles zusammen in der Pfanne scharf anbraten, selten umrühren.

Erst kurz vor dem servieren Salz und Pfeffer hinzugeben.