

Pilzschnitten



Zutaten

für 2 Personen

Backpapier

6 Scheiben altbackenes
Brot oder Toastbrot

Butter oder Kräuterbutter
zum Bestreichen

Pilz-Sauce

400 g gemischte Pilze, z.B.
Champignons,

Austernpilze,
Eierschwämmli, Steinpilze,
geputzt, in Scheiben

Bratbutter oder Bratcrème

½ Schalotte, fein gehackt

½ Knoblauchzehe

0,5 dl Weisswein oder
Gemüsebouillon

1 dl Gemüsebouillon

1,25 dl Saucenhalbrahm

1 EL Majoran, fein gehackt

Salz, Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

Majoran zum Garnieren

Und so wird's gemacht

Brotscheiben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 3-5 Minuten toasten.

Sauce: Pilze portionenweise in der Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Schalotten und Knoblauch andämpfen.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen.

Bouillon und Saucenhalbrahm dazu giessen, sämig einkochen.

Pilze und Majoran beifügen, kurz köcheln, würzen und mit Zitronensaft abschmecken

Brotscheiben auf Teller geben, die Sauce darüber verteilen, garnieren.

Mein Tipp

Die Schnitten gelingen auch mit getrockneten Pilzen. 100 g frische Pilze entsprechen dabei etwa 10 g getrockneten Pilzen. Gemäss Anleitung auf der Verpackung einweichen und abtropfen.