

PILZSCHNITTEN

Zutaten (4 Portionen)

- 12 ToastbrotscHEiben
- Butter oder Kräuterbutter zum bestreichen
- 800g gemischte Pilze, geputzt, in Scheiben
- Bratbutter oder Bratcrème
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Weisswein oder [Gemüsebouillon](#)
- 2 dl [Gemüsebouillon](#)
- 2,5 dl Saucenhalbrahm
- 2 EL [Majoran](#), fein gehackt
- 1 EL [Pilzgewürz](#)
- Salz, Pfeffer
- einige Tropfen Zitronensaft

Toastbrot mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 3-5 Minuten tosten. Sauce: Pilze portionenweise in der Bratbutter anbraten, herausnehmen. Schalotten und Knoblauch andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Saucenhalbrahm dazugießen, sämig einkochen. Pilze, Majoran und Pilzgewürz beifügen, kurz köcheln, würzen und mit Zitronensaft abschmecken. Toasts auf Teller geben, die Sauce darüber verteilen, garnieren.

La Cucina

