



Rahmsauce mit Morcheln

40 g getrocknete Morcheln
3 Tranchen Frühstücksspeck
1 kl Zwiebel, fein gehackt
3 dl Milch /2 dl Wasser
1 dl Halb- oder Vol/rahm
2 Teelöffel frische Butter zum Anbraten von Zwiebel + Speck
1 Esslöffel Cognac
1 geh. Teelöffel Fleischbouillonextrakt
1 geh. Esslöffel Mehl
2 geh. Esslöffel Butter
1 Prise schwarzer Pfeffer
2 Prisen Salz

Die Morcheln im Milchwasser ca. 1 Std. einweichen (kein Metallgefäß verwenden). Das Einweichwasser durch einen Melittafilter absieben und für die Sauce aufbewahren. Die Morcheln gründlich waschen und größere "Exemplare" halbieren um eventl. kleine Festkörper zu entdecken, die sich in den Pilzen verirrt haben! - Den in feine Streifen geschnittenen Speck sowie die gehackte Zwiebel in wenig Butter anbraten, bis der Speck glasig ist. Mit dem Einweichwasser ablöschen, Morcheln, Fleischbouillonextrakt und Pfeffer begeben und ca. 20 Min. köcheln lassen. Inzwischen das Mehl in 2 Löffeln Butter braun rösten, der Sauce begeben und diese nochmals aufkochen bis das Mehl bindet. Salz und Cognac beifügen, aufkochen lassen, am Schluss den Rahm dazugeben und die Sauce nochmals kurz vors Sieden bringen.

P.S.

Gilt ja allgemein als Standardsauce zu Kalbssteaks. Aber auch ohne Steaks, zusammen mit breiten Eiernudeln und einem knackigen Salat, schmeckt diese respektable Mahlzeit vorzüglich. Nicht nur von Saucenliebhabern wird dabei die doppelte Menge Sauce sicher geschätzt.