

Wer zuhause kocht, kann auch diese Tunke frisch und aus guten Zutaten bereiten...

**Rezept** · Es gab Zeiten, da waren Champignons aus der Dose die Krönung der Kulinarik. Die kleinen geschmackfreien Radiergummis wurden in massig Sahne ertränkt und mit ordentlich Fondor gewürzt. Die Pampe gab man aufs panierte Schnitzel, und, zack, fertig war das Jägerschnitzel. Der Fortschritt für Gastronomen, die das im Angebot haben, was sie „Schnitzelkarte“ nennen, kam dann mit der fertigen Pilzrahmsoße aus dem Eimer – wir alle kennen sie, auch wenn wir uns dessen nicht bewusst sind. Nun sind wir alle keine Köche in Kneipen, sondern stehen am heimischen Herd und können alles frisch aus vernünftigen Zutaten erzeugen. So auch diese schmackhafte Tunke, die eben nicht nur übers Schnitzel kommt, sondern beispielsweise wunderbar zu Semmelknödeln passt. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Grundlage dieser Variante sind Zuchtchampignons. Die meisten anderen Pilzsorten, insbesondere wildwachsende, sind zu schade dafür, mit viel Sahne die Ehe einzugehen. Hinzu kommt, dass Champignons enorm viel Umami mitbringen; und zwar so viel, dass sie scharf angebraten die perfekte Basis für dunkle Saucen bilden. Pilze zu züchten hat nichts Verwerfliches an sich. Im Gegenteil: Der Anbau von Champignons in dunklen, feuchten Kellern fördert deren leckeren Eigenschaften. Was aber den braven vom bösen Zuchtchampignon unterscheidet, ist das Substrat, auf dem er wächst, und die Düngung. Nur bei Champignons, die ausdrücklich als „Bio“ gekennzeichnet sind, kann man sicher sein, dass das nicht Torf und Chemikalien im Spiel sind. Leider sind Bio-Champignons wesentlich teurer als ihre nicht nachhaltige Konkurrenz.

Vor Jahren sind braune Champignons in Mode gekommen. Vermutlich, weil der wache Konsument an Recyclingpapier dachte und weiße Pilze für unökologisch hielt. Ist aber Quatsch: beide Varianten unterscheiden sich nur in der Farbe. Unerwartet dagegen, dass die unterschiedliche Größe nicht auf kürzere oder längere Wachszeiten schließen lässt – es handelt sich um verschiedene Sorten. Meine Favoriten für die folgende Pilzrahmsoße sind braune Champignons mittlerer Größe, die etwa halb so groß sind wie Tischtennisbälle. Diese Größe lässt sich am besten verarbeiten.

### **Die Zutaten (für 4 Portionen als Hauptdarsteller):**

600 g mittelgroße braune Bio-Champignons

2 Schalotten

400 g Schlagsahne  
1 Gläschen trockener Weißwein  
neutrales Öl, Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft  
Petersilie

## Die Zubereitung

Schneide die Pilze in gleichmäßige Scheiben, die du in ihrem Behältnis mit ein wenig Zitronensaft sprenkelst. Zerleg die Schalotten die winzige Würfel. Während du das tust, kochst du die Sahne in einem separaten Topf um etwa ein Drittel ein. Das verlangt Aufmerksamkeit und vorsichtige Steuerung der Hitze, weil die Sahne gern überkocht und anbrennt. Das Einkochen sorgt dafür, dass du die Soße später nicht unbedingt andicken musst.

Lass neutrales Öl in einer weiten Pfanne aber so richtig heiß werden. Röste darin die Pilzscheiben scharf an. Reduzier die Hitze ein wenig und brate so lange weiter bis die Champignons - wie man sagt - „Wasser ziehen“. Was bedeutet, dass sie die enthaltene Flüssigkeit ausschwitzen. Dieses Wasser muss dann verdunsten. Dann sind die Pilze genau richtig. Gib einen guten Stich Butter dazu und wirf die Schalotten würfel hinein, die nun glasig anschwitzen sollen.

Dann kannst du schon mal mit Salz, schwarzem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Lösche den Pfanneninhalt mit dem Weißwein ab, den du ebenfalls verdunsten lässt. Je nachdem, welches Kochgeschirr größer ist, kippst du die Sahne in die Pfanne oder schaufelst die Pilze in die Sahne. Gut durchrühren. Normalerweise ist eine hellbraune, leicht sämige Tunke entstanden. Ist sie dir zu flüssig, kannst du sie entweder mit wenig in kaltem Wasser angerührter Stärke andicken oder - ganz professionell - mit einem Stück Beurre Mante, also Mehlbutter.

In der Regel würze ich an dieser Stelle noch einmal nach, denn würzig muss die Soße sein. Da ich ein Fan dieser Fertigsoße bin, runde ich mit einem Spritzer Worcestersauce ab.