

Wirsingrahmsauce

Für 2 Personen

Zutaten:

6	Wirsingblätter		Pfeffer, schwarz
100 g	Champignons	50 ml	Fleischbrühe
	Salz	20 ml	Weißwein
20 g	Olivenöl	80 g	Sahne
2 EL	Schalottenwürfel	1	Tomate, geschält
1 EL	Knoblauch, gehackt	1 EL	Estragonblätter od. Petersilie

Vorbereitung ca. 20 Minuten, Kochzeit 10 Minuten

1. Für die Sauce die Wirsingblätter im kochenden Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, Trockentupfen, von der dicken Mittelrippe befreien und klein würfeln. Die Champignons feucht abreiben, putzen, vom Stiel befreien und grob würfeln.
2. Das Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze mitbraten. Alles salzen und pfeffern. Mit Brühe, Wein und Sahne aufgießen. Den Wirsing zufügen und die Sauce einkochen. Tomate würfeln. Mit Estragon oder Petersilie unter den Wirsing mischen.

Knoblauch kann man auch mit Salz zerdrücken. Passt gut zu Fisch.