



Zu den wunderbaren Erinnerungen aus meiner Kindheit gehört das Sammeln von frischen Waldpilzen in unseren Ferien im Engadin oder Tessin. Der Duft dieser zarten Gewächse und die Umgebung – Wald, Moos und goldene Sonnenstrahlen, die durch die Baumwipfel scheinen – sind für mich auch heute noch der Inbegriff des Herbsts. Diese Pilzsauce ist schnell gemacht und soll in erster Linie den Eigengeschmack der Pilze in den Vordergrund stellen. Madeira und Weisswein harmonisieren super mit Pilzen und geben der Sauce Tiefe, Sojasauce steuert noch mehr Umami bei, und die getrockneten Steinpilze maximieren das Pilzaroma. Wer will, kann am Schluss einen oder zwei Esslöffel stark eingekochte Bratensauce und etwas Cognac begeben, wenn die Sauce z.B. zu einem Hirsch-Entrecôte serviert wird. Ich mag die Sauce am liebsten auf knusprig getoastetem Brot oder zu feinen Butternudeln.

Andri Müller, Souschef

Sämige Pilzrahmsauce mit Pilzen der Saison (für 2 Personen)

Zutaten

10 g	Steinpilze, getrocknet	2 EL	Madeira
1 EL	Butter	4 EL	Weisswein
2 Stk.	Schalotten, fein gehackt	2 EL	Sojasauce
Je ½ Zweig	Rosmarin und Thymian, fein gehackt	2 dl	Vollrahm
300 g	Mischpilze der Saison wie Eierschwämmli, Steinpilze, Maronenröhrlinge, Parasol, Semmelstoppeln, Morcheln, Herbsttrompeten, Buchenpilze, Austernpilze etc.		Salz, Pfeffer aus der Mühle
			Ein Spritzer Zitronensaft
			Frisch gehackter Peterli

Zubereitung

Getrocknete Steinpilze für ca. eine Stunde in wenig kaltem Wasser einweichen, abgiessen, dabei das Wasser auffangen und die Steinpilze in Streifen schneiden, bereitstellen. Die Mischpilze rüsten, kleinere wie Eierschwämmli oder Buchenpilze ganz belassen und grössere wie Steinpilze oder Parasol in grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Teflonpfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und die Schalotten darin dünsten. Kräuter begeben und mitdünsten. Pilze und Steinpilze dazugeben

und die Hitze erhöhen, Pilze kurz braten, bis ihr Wasser verdampft und sie etwas zusammenfallen. Mit Madeira und Weisswein ablöschen, einkochen und die Sojasauce dazugeben.

Vom Einweichwasser der Steinpilze ca. ½ dl begeben, aufkochen. Danach den Vollrahm untermischen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen oder bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und am Schluss den Peterli untermischen.