

Rezept

Zitronen-Pilz-Sauce

Ein Rezept von Zitronen-Pilz-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

10 g getrocknete Steinpilze	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bio-Zitrone	200 g frische Egerlinge, Champignons oder Steinpilze
2 EL Butter	150 g Sahne
Salz und Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in 1/8 l lauwarmem Wasser 30 Min. quellen lassen. Herausnehmen und fein schneiden. Das Einweichwasser durch eine Kaffeefiltertüte gießen.

2. Die Petersilie waschen, die Blättchen hacken. Die Zitrone waschen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die frischen Pilze putzen und klein würfeln.

3. Alle Pilze in der Butter andünsten. Petersilie und Zitronenschale unterrühren. Pilzwasser und Sahne dazugeben, die Sauce offen etwa 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft abschmecken. Passt zu Huhn und zu Zander-, Schollen- oder Rotbarschfilet.