

Vorbereitungszeit: 35 Minuten } 1 Stunde
Zubereitungszeit: 25 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|--|-----|-----|-----|
| Pilze Steinpilze, Pfifferlinge Champignons oder andere | g | 400 | 600 |
| Butter | g | 20 | 30 |
| Schalotten | St. | 1 | 1½ |
| Knoblauchzehen | St. | ½ | ¾ |
| durchwachsener Speck in Scheiben | St. | 2 | 3 |
| Salz, weißer Pfeffer, eine Spur Muskat | | | |
| ein paar Tropfen Zitrone | | | |
| feinblättrige Petersilie, gezupft | | | |
| kalte Butter | | | |

VORBEREITEN:

1. Pilze reinigen und je nach Größe in Scheiben schneiden.
Kleine Pilze ganz lassen.
2. Speck blanchieren.
3. Schalotten, Speck und Knoblauchzehen in feinste Brunoise schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Speck, Schalotten und Knoblauch in Butter goldgelb dünsten.
2. Pilze zufügen und bei großer Hitze sautieren bis sie Wasser abgeben.
3. Alles durch ein Sieb abgießen und aufgefangene Flüssigkeit auf großem Feuer aufkochen und dabei soviel kalte Butter unterschlagen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
4. Sautierte Pilze zugeben, vorsichtig würzen und Petersilie untermischen