

Kleine Soßenkunde (1): Die allseits beliebte Pilzrahmsoße

Die Soße, Sauce, Tunke ist die Königin der Speisen, so viel steht fest. Aber nicht immer wird ein Stück Fleisch geschmort, sodass sich diese flüssige Köstlichkeit quasi von selbst bildet. Deshalb gibt es viele Fälle, in denen ein Sößchen ganz unabhängig vom Hauptdarsteller des Gerichts gezaubert werden muss. Diesem Notfall wollen wir uns mit dieser kleinen Soßenkunde annehmen ... und mit der allseits beliebten Pilzrahmsoße, die vor allem auf einem Schweineschnitzel auch "Jägersoße" heißt, annehmen. Wobei es zunächst auch hier um die Frage: Woher kommt das Aroma?

Im Idealfall schmeckt die Pilzrahmsoße nach ... Pilzen. Nun ist es nicht ganz einfach, Champignons, die ja nach allgemeinem Verständnis in diese Tunke gehören, zu finden, die wirklich nach etwas schmecken. Also hilfst du mit getrockneten Steinpilzen nach. Die müssen natürlich eingeweicht werden, am besten über ungefähr 30 Minuten in lauwarmem Wasser. Dieses Einweichwasser selbst ist ein hervorragender Geschmacksträger und muss mit rein. Weil die Steinpilze aber IMMER ein wenig Sand an sich haben, musst du die Brühe filtern. Das geht prima mit einem Kaffeefilter aus Papier. Einfacher aber ist es, ein großes Sieb mit einer Lage Küchenpapier auszulegen und das Einweichwasser so abzuseihen.

Der "[Pauli](#)", seit fast 90 Jahren DAS Lehrbuch für die gehobene Küche in der Gastronomie, nimmt für alle Rahmsoßen das als Basis, was dort "Cremesauce" genannt wird und eigentlich eine Art Bechamel-Soße ist. Und die gehört bekanntlich zur Familie der Mehlschwitzen, wobei das angeschwitzte Mehl in diesem Fall mit Milch zur sämigen Tunke verkocht wird. Weil es sich aber nur in der Restaurant- oder Hotelküche lohnt, literweise Cremesauce als Basis herzustellen, produzieren wir die Rahmsoße in einem Rutsch - aber schon nach den Prinzipien aus dem Pauli.

Die Zutaten (für 2x Jägerschnitzel):

400 g kleine braune Champignons
20 g getrocknete Steinpilze
2 mittelgroße Schalotten ODER
1 Schalotte und eine mittelgroße Zwiebel
1 ordentliche Nuss Butter
0,2 l trockenen Weißwein
0,5 l Milch
0,25 l Schlagsahne
1 gestrichener EL Mehl
Salz, weißer Pfeffer, Cayenne

Die Zubereitung:

Du musst zuerst die eingeweichten Steinpilze abseihen und das Einweichwasser filtrieren. Drück die Pilze gut aus und hack sie recht fein. Putz die Champignons mit einem trockenen Tuch und schneide sie in Scheibchen. Pell die Schalotten (bzw. die Schalotte und die Zwiebel)

und schneide sie in kleine Würfel. Gib die Hälfte der Butter in die Pfanne und dünste die Schalottenwürfel darin weich. Gib nun die Champignons hinein und lass sie solange mitschwitzen, bis sie leicht Wasser ziehen. Füg die Steinpilzchen bei, lösche mit dem Weißwein ab und reduziere die Flüssigkeit auf mittlerer Flamme. Wirf den Pilz-Zwiebel-Mix in ein Sieb und fange den Fond auf. Koch diesen Fond sehr stark ein.

Lass den Rest Butter schmelzen und röste darin unter Rühren das Mehl an - die Sache muss hell bleiben. Diese Schwitze lässt du abkühlen. Koch die Milch auf und rühr sie dann sorgfältig in die Schwitze, sodass sich eine sämige Soße bildet. Füg die Sahne hinzu und lass das Ganze nun ordentlich, aber nicht zu heiß durchkochen. Schmecke mit Salz, wenig weißem Pfeffer und einer Spur Cayenne ab. Nun musst du die Cremesoße noch durch ein Sieb passieren, damit keine Klümpchen ins Endergebnis geraten. Nun füllst du den Pilzfond in die Cremesoße, gibst die Champignons hinzu und erwärmst die Soße vorsichtig und unter Rühren auf Serviertemperatur. Zuletzt schmeckst du die Pilzrahmsoße final ab.

Wie immer kann ein Spritzer Zitronensaft oder Worcestersauce die Tunke noch ein wenig pikanter machen. Übrigens: Pilzrahmsoße zu kurzgebratenem Fleisch wird IMMER separat serviert; besonders dann, wenn das Fleisch - wie bei Schweine- und Putenschnitzeln üblich - paniert wurde. Ein feines Gericht entsteht aber auch, wenn du dünne Kalbsschnitzel à la nature kurz anbrätst (30 Sekunden pro Seite) und in der Pilzrahmsoße garziehen lässt.