

Toast mit Champignons



Ein leckeres, schnell zubereitetes Rezept für den kleinen und den großen Hunger, von Monique Lamborelle aus Canach.

Toastbrot im Toaster hell grillen.

Die Champignons sauber wischen, Stiele etwas abschneiden und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln, Öl erhitzen, Schalotte darin dünsten, Champignons zugeben und dünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße, das Butterfett erhitzen, Mehl unterrühren und mit der Flüssigkeit unter Rühren aufkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken, vom Feuer ziehen und mit dem Eigelb und der Sahne binden.

Soße mit den Champignons mischen, auf die vorbereiteten Toastscheiben verteilen, mit Käse bestreuen und unter dem Grill 5 - 8 Minuten überbacken.

Zutaten für vier Personen

- 8 Scheiben Toastbrot
- 750 g Champignons de Paris
- 3 El Erdnussöl (huile d'arachide)
- 1 dicke Schalotte
- 50 g Butterfett
- 50 g Mehl
- 400 ml Flüssigkeit: halb Milch, halb (Hühner-)Brühe
- Salz, Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Eigelb
- 2 El Zitronensaft
- 4 El Sahne
- 100 g geriebener Emmentaler Käse

Weintipp

Dazu passt ein guter Luxemburger Weißwein vorzüglich. Und warum nicht ein ausgezeichnete Rivaner? Ein Auxerrois wäre auch nicht schlecht.