

Gebäckene Champignons mit Sauce á la Judith

Zutaten für 4 Personen:

ca. 1kg Champignons

zum Panieren:

Mehl, 2 Eier (mit Pfeffer, Salz und Muskat verquirlt), feine Brösel
Öl

für die Sauce:

3 Eidotter
scharfer Senf
Öl

1 EL Sauerrahm

1 TL Cognac

1 Bund Schnittlauch

Zitronensaft

Salz,

Pfeffer

Getränkertipp: gut gekühltes Bier

- Champignons mit Mehl, Ei und Brösel panieren und in Öl herausbacken
- Die Eidotter in eine kleine Schüssel geben und drei Senfhäufchen in der Größe der Eidotter dazu drücken
- Mit einem Schneebesen oder einem Mixer verrühren und langsam Öl einträpfeln lassen, bis die Masse sehr dickflüssig ist (=Grundrezept für eine einfache Mayonnaise!)
- mit Sauerrahm, Cognac, Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken