Pilzragoût mit Champignons und Austernseitlingen

Champignons und Austerseitlinge sind nicht sehr geschmacksintensiv und trotzdem entwickeln sie bei richtiger Zubereitung ein feines, waldiges Aroma und sie harmonieren gut mit kräftigen Gewürzen: Pfeffer, Muskatnuss und Chilischote. Dazu frischer Koriander, der seifige Geschmack von frischem Korander ist nicht jedermans Sache, doch in einer Sauce, zusammen mit anderen Gewürzen, sorgt er für einen speziellen, fülligen Geschmack, dem nichts seifiges mehr anhaftet. Das Ragoût, gekocht mit milder Bouillon und Rahm schmeckt ausgezeichnet. Die sämige Sauce ist alleine schon zusammen mit Pasta oder Reis ein runder Genuss.

Zutaten (1 Portion)

200g	Pilze, Champignons, Austernpilze
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2	handvoll frischer Koriander
2-3cm	Peperoncino
5cl	Weisswein
1dl	milde Bouillon
1dl	Vollrahm
1Tl	Maizena
	Pfeffer, Muskatnuss, ev. Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Pilze putzen: mit den Fingern oder einem trockenen Tuch abreiben. Stielenden der Champignons abschneiden, Champignons je nach Grösse vierteln oder halbieren. Stielansätze der Auserseitlinge wegschneiden, die sind meistens zäh. Austernpilze von Hand in grobe Stücke zerteilen.

Zwiebel hacken, Knoblauch fein hacken, Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen, und die Schote in ganz feine Streifchen schneiden. Koriander fein schneiden.

Pilze etappenweise zusammen mit etwas Zwiebel kurz und scharf anbraten. Nicht zuviel Pilze aufs mal in die Bratpfanne geben, da sie sonst Wasser ziehen. Pilze in eine Pfanne geben. Bratensatz mit etwas Weisswein ablöschen und zu den Pilzen giessen. Bouillon mit heissen Wasser (vom Boiler) anrühren über die Pilze giessen. Knoblauch, Peperoncino und Koriander zugeben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Vollrahm dazugiessen. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren und zum Ragoût geben, nochmals knapp 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken. Das Pilzragoût darf nicht zu lange köcheln, denn dabei schrumpfen vor allem die Champignons ein.

Ragoût anrichten und mit Koriander oder Peterli bestreuen.