

Zweites Internationales Kochduell in Martinsthal (SDR)

Beitrag von „Lady Enigma“ vom 20. September 2012, 23:37

Gestern Abend hab ich mir meine restlichen Räucherlachsscheiben(war vom Frühstück übrig) genommen, sie kleingeschnitten, Butter in einem Topf erhitzt, das da reingetan, geschwenkt und als das durch war, mit Weißwein abgelöscht und köcheln lassen. Dillspitzen und Petersilie(leider nur getrocknet im Haus) dazu, leicht gepfeffert und Champignons plus gehackte Zwiebeln dazu(die hätte ich lieber gleich mit dem Lachs in die Butter tun sollen). Nach angemessener Zeit die Säure des Weines mit wenig Zucker und Kaffeeweißer nach Geschmack gemildert. Kaffeeweißer ist eh für sowas gut geeignet, selbst wenn man Sahne im Haus hat. Etwas Salz dazu, etwas Mehl in kaltem Wasser angerührt und die Sauce damit angedickt. Inzwischen waren auch die Nudeln fertig. Alles in eine Schüssel und Mahlzeit. War lecker, sah aber natürlich nicht präsentabel aus. Schnelles Essen halt.