



Paneer-Rahmgeschnetzeltes mit Champignons

StäHo von Thomas & Corinne Stierle

Mengen für 10 Personen

40 g Bratbutter	
400 g Frische Champignons	gerüstet, ev klein schneiden und kurz in Butter anbraten
5.0 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, ca 5min köcheln
10 g Maisstärke/Maizena	4TL/10 Port
5.0 dl Vollrahm	Rahm mit Maisstärke verrühren, unter ständigem Rühren zur Sauce geben
2.5 Stück Knoblauchzehen	gepresst
50 g Senf	(grobkörnig)
1.0 Stück Zitronen	wenig Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2.0 g Estragon	getrocknet g=EL Knoblauch, Senf,Zitrone, sowie Estragon dazugeben. Bei kleiner Hitze ca 5 min köcheln
1.1 kg Paneer	Trick: den gleichmässig in Würfel geschnittenen Paneer in warmes Salzwasser 10min einlegen (macht saftig und zart) würzen
5.0 g Salz	1 gestrichener TL/10Port
1.0 g Paprika	
1.0 g Pfeffer	würzen
1.0 dl Rapsöl	Paneer Würfel in neutralem Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben. (Nicht zu lange braten, sonst wird der Käse hart)