



## CHAMPIGNONS DORBACHER ART AN TRAMINER SAMTOSSE

### FÜR 2 BIS 4 PERSONEN

- 12 braune Champignons
- 12 Weinbergschnecken

### BUTTERMISCHUNG

- 80 g Butter
- 20 g Schalotten, geschält
- 3 g Knoblauch, geschält
- 4 g Worcestersoße
- 10 g Petersilie, glatt
- 2 g Estragon, gemahlen
- 15 g Weißbrot, frisch gerieben
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer zum Würzen

### SOSSE

- 20 g Butter
- 25 g Schalotten, fein gewürfelt

- 30 g Mehl Typ 405
- 300 ml Geflügelfond
- 100 g Sahne 33 %
- 100 g Traminer (Clevener)
- Salz und Pfeffer zum Würzen

### ZUBEREITUNG BUTTER

Die Butter schaumig-weiß aufschlagen, Schalotten und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden und mit Worcester zur Butter geben. Petersilie und Estragon fein schneiden, mit Weißbrot, Eigelb, Salz, Pfeffer und Cayenne ebenfalls zur Butter geben und zu einer homogenen, lockeren Masse vermischen.

### ZUBEREITUNG UND CHAMPIGNONS

Die Champignons mit Küchenpapier

trocken putzen, die Stiele ausdrehen und anderweitig verwenden. Die Champignonköpfe in eine passende Auflaufform geben und in jeden Champignon eine Weinbergschnecke geben. Die Schneckenbutter mit einem kleinen Löffel oder Spritzbeutel darauf verteilen.

### ZUBEREITUNG SOSSE

Die Butter in einem Topf aufschmelzen und die Schalotten bei mittlerer Hitze darin glasig anschwitzen. Die Hitze reduzieren, Mehl einstreuen, mit einem Rührbesen gründlich vermischen und etwa 1 Minute mitschwitzen. Mit kaltem Geflügelfond und Sahne auffüllen und unter ständigem

Rühren aufkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken, Wein beifügen vom Herd nehmen und mit dem Mixstab aufmixen.

### FERTIGSTELLEN

Den Grill 2 Minuten vorheizen. Die Garschale mit den Champignons auf den Boden des WeGrill stellen und ca. 4 bis 5 Minuten garen lassen. Die Soße in die Auflaufform geben und so servieren.

### GERHARDS PROFI-TIPP

Die Champignons bleiben durch diese Zubereitung schön knackig und entfalten ein tolles Aroma.



## VINO TORIUM

Besuchen Sie unser Vinotorium und erleben Sie Wein in einer einzigartigen Atmosphäre. Unter der Erde gebaut, schafft die harmonische Gewölbe-Architektur aus hölzerner Decke und Lehmwänden einen außergewöhnlichen Schauplatz für Weingenuß. Erleben Sie dieses besondere Weinerlebnis, wir freuen uns auf Sie.

Probier- und Einkaufsmöglichkeiten  
in unserer Vinothek :

Montag bis Freitag  
von 9.00 – 17.30 Uhr  
Samstag von 9.00 – 13.00 Uhr

Renchener Straße 42 | 77704 Oberkirch | Tel. 0 78 02-92 58 0 | [www.oberkircher-winzer.de](http://www.oberkircher-winzer.de)

  
Oberkircher  
Winzer