Eierschwämmli in Vin Jaune

dg: g-sg

300 g Eierschwämme
15 g Rüebli, in Brunoise
15 g Sellerie, in Brunoise
25 g Butter
1 Schalotte, gehackt
3 cl Vin Jaune
4 cl Rahm, geschlagen
Salz & Pfeffer

Rüebli und Sellerie in 15 g Butter anschwitzen. Weg vom Feuer warmhalten.
Schalotte in restlichen 10 g Butter anschwitzen, Pilze zugeben, 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist.
Mit Vin Jaune ablöschen.
Rahm zugeben, schmelzen lassen, Pilze und Gemüse darin wenden und abschmecken. Servieren.