

Rotwein-Butter-Soße

Für zwei Personen

1 rote Zwiebel 50 g kalte Butter 125 ml Rotwein
125 ml roter Portwein 20 ml Marsala 1 Zweig Thymian
10 g Zucker

Für die Rotweinbutter die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, die roten Zwiebelstreifen zugeben und kurz mitrösten lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Thymianzweig waschen und kleinhacken. Den Portwein mit dem Thymian und dem Marsala zur Sauce hinzugeben und alles auf etwa 100 Milliliter einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss das Stück kalte Butter in Würfel schneiden nach und nach unter ständigem Rühren zugeben.

Tom Grischko am 18. Juni 2014