

Kirsch-Soße

Für zwei Personen

75 g TK-Kirschen	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte
1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark	1 TL Puderzucker
1 TL Stärke	300 ml trockener Rotwein	400 ml Hühnerfond
100 ml Kirschsafte	1 EL Butter	1 TL Sonnenblumenöl
mildes Chilisalz	Pfeffer	

Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotte und Sellerie darin anschwitzen. Das Gemüse mit dem Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen.

Tomatenmark anrösten und mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren lassen und wiederholen bis der Rotwein aufgebraucht ist. Fond und 75 ml Kirschsafte hinzufügen und aufkochen lassen. Das Gemüse abseihen. Mit Chilisalz und Pfeffer abschmecken. Die Stärke im übrigen Kirschsafte abbinden.

Die Butter in einer weiteren Pfanne aufschäumen, erhitzen und die Kirschen darin erwärmen.

Nina Maier am 15. Januar 2018