

Thymian-Honig-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 2 Schalotten | 250 ml Lammfond | 120 ml Gemüsefond |
| 125 ml Rotwein | 4 EL Blüten-Honig | 5 Zweige Thymian |
| 2 EL kalte Butter | 2 EL Olivenöl | Salz, Pfeffer |

Schalotten abziehen, feinwürfeln und mit etwas Olivenöl langsam anschwitzen. Mit Rotwein, Gemüse- und Lammfond ablöschen, den Honig zugeben und bei kleiner Hitze auf etwa ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren lassen. Kurz vor dem Anrichten den Thymian zugeben und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Sauce durch ein Sieb geben, mit Salz, Pfeffer und evtl. noch etwas Honig abschmecken und mit eiskalter Butter montieren.

Lubina Jeschke am 18. November 2019