

## 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