

Gin-Portwein-Soße

Für zwei Personen

1 mittelgroße Karotte	$\frac{1}{2}$ Stange Sellerie	1 Schalotte
1 EL Tomatenmark	150 ml Tawny-Port	100 ml kräftiger Rotwein
200 ml Wildfond	2 EL Preiselbeermarmelade	2 gute EL Gin
Pflanzenöl	150 g eiskalte Butter	2 Sternanis
5 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	

Schalotte abziehen und in etwas Pflanzenöl dünsten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und zusammen mit Tomatenmark dazugeben und etwas anrösten. Mit etwa der Hälfte des Portweines ablöschen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Rotweins aufgießen und ein wenig einkochen lassen. Mit etwa der Hälfte des Fonds aufgießen.

Preiselbeermarmelade, Sternanis, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und den Gin dazugeben. Alles gut köcheln lassen und immer wieder, wenn nötig, mit Flüssigkeit aufgießen.

Nach ca. 20 Minuten mit einem Sieb die Sauce abseihen und die Flüssigkeit auffangen. Bei niedriger Temperatur weiter am Herd lassen.

Kurz vor dem Servieren nochmal durch ein Sieb seihen und Flüssigkeit wieder auffangen und diese bei geringer Hitze mit eiskalter Butter unter ständigem Rühren binden.

Die Sauce sollte einen wunderbaren Glanz haben und die Butter darf dabei nicht gerinnen.

Stefan Grabler am 10. August 2021