

Malghesino-Madeira-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|-------------------|------------------------|----------------|
| 2 Schalotten | 100 g Blauschimmelkäse | 40 g Butter |
| 250 ml Milch | Sahne | 100 ml Madeira |
| 250 ml Hühnerfond | 1 EL helle Misopaste | Ahornsirup |
| 30 g Mehl | Salz | Pfeffer |

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In der Butter in einem Topf hellbraun anrösten und mit dem Mehl bestäuben. Ca. eine Minute weiterrühren und mit dem Madeira ablöschen. Mit dem Schneebesen rühren, bis die Masse anzudicken beginnt. Nach und nach Fond, Miso und Milch hinzugeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zur Sauce geben. Die Sauce in einem Standmixer fein pürieren, zurück in einen Topf geben, leicht erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup abschmecken. Sollte der Geschmack des Blauschimmels zu intensiv sein, mit Sahne abmildern.

Tobias Henrichs am 24. August 2022