

Portwein-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|-----------------------------|-------------------|-----------------|
| 2 Schalotten | 75 ml Portwein | 200 ml Wildfond |
| 1EL Preiselbeeren-Konfitüre | 1 TL Tomatenmark | 2 TL Wildgewürz |
| 1 Prise Zucker | 1 TL Speisestärke | 50 g Butter |
| Pflanzenöl | Salz | Pfeffer |

Schalotten abziehen und grob hacken. In einem kleinen Topf mit Öl andünsten. Mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit Portwein ablöschen. Reduzieren lassen und dann Wildfond hinzugeben. Weiter reduzieren. Mit Wildgewürz, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce passieren, mit Preiselbeeren-Konfitüre abrunden und mit Butter aufmontieren. Wenn nötig mit Stärke zusätzlich binden.

Christopher Huch am 24. Oktober 2022