

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