

Maronen-Soße

Für 2 Personen:

250 g vorgeg. Maronen	1 Schalotte	100 ml Sahne
1 EL kalte Butter	100 ml trockener Weißwein	100 ml weißer Portwein
200 ml Gemüsefond	1 Msp. Zimt	1 Lorbeerblatt
Muskatnuss	Stärke	Salz, Pfeffer

Schalotte abziehen und in Olivenöl glasig anschwitzen, Maronen und Lorbeerblatt dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein und Portwein ablöschen, köcheln lassen bis der Alkohol verdampft ist. Mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt entfernen. Dann alles miteinander pürieren, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Orangenabrieb (s.o.) abschmecken. Mit Butter aufmontieren.

Stefan Binder am 04. Dezember 2023