

Rotwein-Soße

Für 4 Personen

Rotweinsoße:

2 Schalotten	250 ml Rotwein, kräftig	1 Zweig Thymian
50 g Butter	250 ml Kalbsfond	1 Zwiebel
Schnittlauch	Meersalz, fein	Pfeffer, schwarz

Die Schalotten klein schneiden, die Hälfte davon zusammen mit dem Rotwein, dem Thymianzweig und dem zerstoßenen Pfeffer in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Rotwein fast sirupartig einkochen lassen. Thymianzweig entfernen. Den Rest der kleingeschnittenen Schalotten in einem kleinen Topf bei milder Hitze in einen halben Esslöffel Butter anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Rotweinreduktion dazugeben, kurz mitköcheln lassen und die Soße durch ein feines Sieb passieren. Die restliche Butter in kleinen Stückchen in die Soße hinein schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten.

Lea Linster am 15. Januar 2010