

Safran-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	0,125 ml Weißwein	2 EL Wermut
0,125 ml Gemüsebrühe	1 Döschen Safran	100 ml Sahne
0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Vanilleschote	0,5 Zehe Knoblauch
20 g Butter, kalt	Weißwein, reduziert	Alio-e-olio
Salz	Chilisalز	

Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden. In einem Topf bei milder Hitze den Puderzucker hell schmelzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und auf ein Drittel bis ein Viertel einköcheln lassen. Die Brühe mit dem Safran erwärmen und kurz ziehen lassen. Zur Weißweinreduktion geben und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Sahne dazu geben und mit Chilisalز abschmecken. Orangenschale, Alio e olio, Vanilleschote und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe hinein geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen und die Butter hinein mixen. Je nach Geschmack noch mit etwas reduziertem Weißwein abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 20. August 2010