

Trüffel-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	20 g Butter	25 g Périgordtrüffel
50 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	50 ml Sahne, flüssig
2 EL Sahne, geschlagen	Salz	

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in schäumender Butter mit fünf Gramm gewürfeltem Trüffel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, alles um die Hälfte einkochen lassen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Nochmals alles um die Hälfte einkochen lassen und mit der flüssigen Sahne auffüllen. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren. Die Soße zum Servieren erhitzen und mit etwas geschlagener Sahne aufmixen.

© Spiegel TV infotainment/

Cornelia Poletto am 28. Januar 2011