

## Pfeffer-Soße

### Für 4 Personen

50 g Pfefferkörner, schwarz	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	250 ml Portwein
500 ml Kalbsfond	Balsamicoessig, alt	Pfeilwurzelstärke
Butterschmalz	Zucker	Salz

Die Pfefferkörner in heißem Butterschmalz so lange anbraten, bis die Körner pitschen. Die Schalotte in grobe Stücke schneiden und mit der angedrückten Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian zu den Pfefferkörnern geben, kurz mit braten und mit Portwein und Fond aufgießen. Einen Spritzer Essig, etwas Salz und eine Prise Zucker dazu geben und um die Hälfte reduzieren, passieren und mit Pfeilwurzelstärke abbinden.

Sybille Schönberger am 17. Juni 2011