

## Wild-Soße

### Für 4 Personen

50 g Zucker	2 Schalotten	200 ml Portwein, rot
300 ml Rotwein, kräftig	500 ml Wildfond	4 Zweige Thymian
1 Orange, unbehandelt	2 Nelken	2 Wacholderbeeren
50 g Butter, kalt	25 g Bitterschokolade (90 %)	2 EL Butterschmalz

Für die Soße den Zucker in dieselbe Pfanne geben und darin karamellisieren lassen. Die Schalotten abziehen, klein würfeln und anschwitzen. Mit Portwein, Rotwein und Wildfond ablöschen. Zesten von der Orange reißen und zusammen mit Thymian, Nelke und Wacholder hinzugeben und einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer würzen. Die kalte Butter in Würfeln sowie die Schokolade darin auflösen und unterrühren, bis eine sämige Soße entstanden ist.

Johann Lafer am 09. Oktober 2010