Bordeleser Sauce

20 Minuten **Schwierigkeit** Mittel

Zutaten

für 4 Personen

100 g zimmerwarme Butter
2 mittelgrosse Schalotten, fein gehackt
2 dl Bordeaux Rotwein
1 Prise Thymianpulver
1 Lorbeerblatt
10 zerstossene schwarze Pfefferkörner
250 ml Lacroix Rinder-Fond
4 grosse Rindsmarkknochen
2 TL grob gehackte Petersilie
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Anleitungen

Zubereitung

Das Mark mit einem spitzen Messer aus den Knochen lösen, würfeln, Markwürfelchen im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. Markwürfelchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben.
In einer Sauteuse ein wenig Butter zergehen lassen, die gehackten Schalotten zugeben und andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen, Gewürze zugeben und sirupartig einreduzieren. Den Lacroix Rinfsfond zugeben und zur Hälfte einköcheln.
Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce erhitzen, die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen, die restliche Butter unterrühren, Petersilie und Markwürfelchen zugeben, abschmecken.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt

Rinder-Fond