


Kapernsauce

 20 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten

für 4 Personen

250 ml Lacroix Kalbsfond

50 ml Weissweinessig

50 ml Weisswein

100 ml Rahm

1 mittelgrosse Schalotte, fein gehackt

2 TL Kapern

50 g Butter, zimmerwarm

Salz & frisch gemahlener schwarzer

Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

In einer Sauteuse Weissweinessig, Weisswein und fein gehackte Schalotte bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen. Den Lacroix Kalbsfond zugeben, aufkochen, und unter zeitweiligem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Rahm zufügen, aufkochen, weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen und die zimmerwarme Butter mit dem Schneebesen oder mit dem Stabmixer unter die Sauce rühren bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Die Kapern zufügen und unterrühren. Sparsam mit Salz und Pfeffer würzen.

Kapern

Gesalzene Kapern (Konserven) sollten zuerst unter fliessendem kaltem Wasser abgespült werden, da etwas vorhandene Salzurückstände ein subtiles Würzen erschweren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Kalbs-Fond