

Sauerrampfersauce

🕒 20 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

250 ml Lacroix Kalbs-Fond

100 ml Rahm – Sahne

1 EL Erdnussöl

1 mittelgrosse Schalotte

1 Knoblauchzehe

150 g Sauerampferblätter

25 g Butter, zimmerwarm

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

Die Schalotte fein hacken. Die geschälte Knoblauchzehe längs halbieren, den Keimling entfernen, die Zehenhälften mit einer Gabel zerdrücken. Die Sauerampferblätter in Streifen schneiden. Einige Streifen aufheben.

In einer Sauteuse das Erdnussöl bei mittlerer Temperatur erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Den Sauerampfer zugeben, kurz andünsten, bis er zusammengefallen ist.

Die Sauerampfer abschütten und den Fond auffangen. Zusammen mit dem Lacroix Kalbsfond zu $\frac{3}{4}$ einreduzieren. Den Rahm und die Sauerampfer zufügen. Die Sauce aufkochen, und die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen.

Die Butter mit einem Schneebesen oder Stabmixer unter die Sauce rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp

Knoblauch gibt der Sauce einen leicht mediterranen Touch.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Kalbs-Fond