

Trüffel-Rahmsauce

🕒 30 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

150 ml Portwein
2 EL Madeira
2 EL Cognac
250 ml Lacroix Bratenfond
100 ml Rahm/Sahne
20 g schwarzer Trüffel, in feinen Scheiben
50 g Butter, zimmerwarm
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

Portwein, Cognac und Madeira in einer Sauteuse erhitzen und bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.

Lacroix Bratenfond zugeben, aufkochen, etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Den Rahm zugeben, bei schwacher Hitze weitere 4 bis 5 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce aufkochen und die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen.

Die Butter mit einem Schneebesen oder Stabmixer unter die heisse Sauce rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Trüffelscheiben unter die Sauce heben und kurz ziehen lassen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Braten-Fond