

Wacholderrahmsauce

🕒 20 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 100 ml Gin
- 20 Wacholderbeeren
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 350 ml Lacroix Wild-Fond
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke
- 50 g zimmerwarme Butter
- 2 EL Crème double (Doppelrahm) oder Crème fraîche
- 1 EL Gin zum nachträglichen Parfümieren
Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung Wacholderrahmsauce

In einer Sauteuse den Gin mit den Wacholderbeeren und den schwarzen Pfefferkörnern bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.

Lacroix Wildfond zugeben, aufkochen.

Lorbeerblatt und Gewürznelke zugeben, die Sauce bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt und Gewürznelke entfernen.

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.

Nun die Crème double oder Crème fraîche unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit 1 TL Gin Parfümieren.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Wild-Fond