

Wild-Rahmsauce

🕒 20 Minuten

Schwierigkeit Leicht



Zutaten

für 4 Personen

250 ml Lacroix Wild-Fond

3 EL Rotweinessig

50 ml Cognac

200 ml Rahm/Sahne

50 g zimmerwarme Butter

1 KL Butter

1 EL Preiselbeerkompott

10 Pfefferkörner, zerstoßen

Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung

In einer Sauteuse 1 TL Butter schmelzen.

Pfefferkörner leicht andünsten, Rotweinessig und Cognac zugeben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Wildfond Lacroix zugeben, aufkochen, bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.

Den Rahm zugeben, aufkochen und weitere 5 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen.

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.

Das Preiselbeerkompott unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Wild-Fond