

Morchelrahmsauce



Zutaten:

- *0,3 L Wasser*
- *30 g getrocknete Morcheln (wer hat, nimmt 200g frische :-))*
- *2 Schalotten*
- *1 EL Butter*
- *1 EL kalte Butter*
- *100 ml trockenen Riesling*
- *100 ml dunklen Wildfond oder Rinderfond (eventuell Instantbrühe :-))*
- *2 EL trockenen, weißen Portwein*
- *0,2 L Schlagsahne*
- *frisch gemahlenes Meersalz, frischen schwarzen oder weißen Pfeffer*

Zubereitung:

1. Die getrockneten Morcheln etwa 2 Stunden in Wasser einweichen lassen, diese nach der Einweichzeit herausnehmen, die Morcheln halbieren, mehrmals waschen und ausdrücken.
2. Das Morchelwasser durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtem Feinsieb in eine Schüssel abseihen und beiseite stellen.
3. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.
4. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten glasig dünsten und die tropfnassen Pilze etwa 15 Minuten in der Sauteuse anschwitzen lassen.
5. Den Weißwein mit dem Morchelwasser hinzugeben und die gesamte Flüssigkeit um Zweidrittel reduzieren lassen.
6. Den Fond zugeben und etwas einkochen lassen.
7. Die Schlagsahne mit den Portwein zugeben, vorsichtig würzen, die Sauce um die Hälfte einkochen lassen.
8. Die Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.
9. Die kalte Butter in die Sauce einmontieren.

Als Variante lässt sich die Sauce mit einem Schuss Cognac verfeinern.

Zubereitungszeit: 1 Stunde & 2 Stunden Einweichzeit für die Morcheln

Tipp: die Sauce ist traumhaft zu Rumpsteak, Rinderfilet oder auch Wildgerichten...

