

Balsamico-Erdbeer-Soße

Für 4 Personen

2 TL Puderzucker	150 ml Rotwein, kräftig	1 TL Sojasoße
1 EL Balsamico, alt, mild	1 Splitter Zimtrinde	0,25 Schote Vanille
0,5 Zehe Knoblauch	1 – 2 Scheiben Ingwer	1 Erdbeere
1 EL Butter, kalt		

In einem kleinen Topf den Puderzucker hell karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und weitgehend einköcheln lassen. Die Sojasoße mit dem Balsamico hinzufügen. Knoblauch und Erdbeere in Scheiben schneiden. Zimt, Vanille, Ingwer und Knoblauch mit den Erdbeerscheiben einlegen und noch einige Minuten darin ziehen lassen, anschließend entfernen und die Butter in die Soße rühren.

Alfons Schuhbeck am 05. Februar 2010