

Rotwein-Wild-Soße

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1 TL Puderzucker | 150 ml Rotwein | 150 ml Wildfond |
| 1 – 2 TL Speisestärke | 1 Zehe Knoblauch | 3 Scheiben Ingwer |
| 0,5 Orange, unbehandelt | 1 – 2 EL Butter, kalt | 0,5 Schote Vanille |
| Wildgewürz | | |

Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Wildfond zugeben und etwas einköcheln lassen. Mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke sämig binden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Streifen Schale aus der Orange heraus schneiden. Knoblauchscheiben, Ingwer und die Orangenschale einlegen, einige Minuten ziehen lassen, mit einer Prise Wildgewürz und Vanille würzen, salzen und die Butter hinein rühren. Nach einigen Minuten durch ein Sieb abgießen.

Alfons Schuhbeck am 14. Mai 2010