

Tintenfisch-Soße

Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	0,5 Zitrone, unbehandelt	1 TL Puderzucker
80 ml Weißwein	1 Birne	300 ml Fischfond
80 g Sahne	1/2 Tütchen Tintenfischtinte	0,5 Vanilleschote
Salz	Chili-Flocken	Speisestärke

Die Knoblauchzehe schälen und etwa eine Messerspitze abreiben. Etwas Zitronen-Schale abreiben. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Birne schälen, waschen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Birnenwürfel in der Brühe weich garen. Mit dem Stabmixer pürieren, die Weißweinreduktion zur Soße geben und die Sahne mit der Tintenfischtinte und dem Knoblauch hinzufügen. Die Soße mit Salz, Vanillemark, einer Prise Chili-Flocken und Zitronenschale würzen. Mit Speisestärke abbinden und aufschäumen.

Alfons Schuhbeck am 28. Mai 2010