

Shiitake-Rotwein-Soße

Für zwei Personen

100 g Shiitake	1 Knoblauchzehe	30 g frische Brombeeren
2 EL Butter	1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Senf
2 TL Johannisbeergelee	250 ml Wildfond	100 ml trockener Rotwein
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 TL getrockneter Thymian	Salz, Pfeffer

Shiitake putzen und vierteln. Zucker in die Pfanne zum Rehansatz geben und die geviertelten Shiitake karamellisieren lassen. Eine Prise Thymian hinzugeben und die Pilze aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomatenmark und den kleingeschnittenen Knoblauch in die Pfanne geben, etwas erhitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wildfond dazugeben und die Sauce zunächst einreduzieren lassen. Dann mit Senf, Johannisbeergelee und einigen Brombeeren sowie Salz und Pfeffer und nach Bedarf etwas Thymian abschmecken. Mit etwas Butter binden. Kurz vor dem Servieren die Shiitake in die Sauce geben.

Christoph Herrmann am 12. Januar 2023