

Portwein-Soße

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie	3 EL Butter
250 ml Wildfond	100 ml Portwein	Salz, Pfeffer

Für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und fein würfeln.

In einem Topf etwas Butter erhitzen. Schalotte und Sellerie darin andünsten, mit dem Wildfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann Portwein zugeben und nochmals kurz köcheln lassen.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb passieren, restliche Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sören Anders am 19. Oktober 2018