

Portwein-Preiselbeer-Soße

Für zwei Personen

75 ml kräftiger Rotwein	50 ml roter Portwein	2 TL Preiselbeerkompott
1 Zitrone	1 Orange	2 cm Ingwer
1 TL Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	30 g kalte Butter
Chilisalز		

Für die Garnitur:

1 EL Walnusskerne	1 EL Granatapfelkerne
-------------------	-----------------------

Puderzucker in einen Topf oder eine Pfanne sieben und darin bei mittlerer Hitze hell karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein und dem Portwein ablöschen und auf ein Drittel einköcheln lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und unter die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht sämig bindet.

Ingwer schälen und 2 Scheiben schneiden. Jeweils einen halben Streifen Orangen- und Zitronenschale mit den Ingwerscheiben hinzufügen und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Anschließend wieder entfernen und die Preiselbeeren unterrühren.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen ebenfalls unter die heiße Sauce rühren, dabei aber nicht kochen lassen. Mit Chilisalز würzen.

Alfons Schuhbeck am 07. Januar 2022