

## Morchel-Rahm-Soße

### Für 4 Personen

0,5 Bund Petersilie	10 Blätter Basilikum	20 g Morcheln, getrocknet
2 Schalotten	2 EL Butter	4 cl Weißwein
8 cl Noilly Prat	200 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
Salz	Pfeffer	Muskatnuss
Speisestärke		

Petersilie und Basilikumblätter fein hacken. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen, danach abgießen (die Flüssigkeit aufbewahren!) und trocken tupfen. Die Schalotten und die Morcheln klein schneiden und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Sobald die Schalotten glasig sind, mit dem Noilly Prat und dem Weißwein ablöschen. Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb gießen, dazugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Fond und der Sahne auffüllen und die gehackte Petersilie und das Basilikum dazu geben, auf etwa die Hälfte reduzieren und pürieren. Mit etwas Speisestärke und einem Esslöffel Butter binden. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuss abschmecken.

Nelson Müller am 29. Januar 2010