

Portweinsauce

ZUTATEN

Sauce

6 Dörrtomaten, in Öl eingelegt
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
0.5 Bund Oregano
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Tomatenpüree, gehäuft
2 dl Portwein, rot
1 dl Gemüsebouillon, ersatzweise Kalbsfond
150 g Crème fraîche
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen

Die Sauce kann bereits am Vorabend zubereitet werden: Die Dörrtomaten mit Küchenpapier trockentupfen, dann in kleinste Würfelchen schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Dörrtomaten darin andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten.

Den Portwein, die Bouillon oder den Fond sowie den Oregano beifügen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

Etwa die Hälfte der eingekochten Saucenflüssigkeit mit der Crème fraîche verrühren, dann diese Mischung zum Rest der Sauce geben und alles nochmals um etwa ein Drittel reduzieren, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen, dann kalt stellen.

.....oder wie Ihr wollt!