



Sauce

Kräutersauce

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 dl Weisswein
1 Stück Schalotte, fein gehackt (oder kleine Zwiebel)
1/4 lt Brauner Fond (siehe Rezept «Brauner Fond» auf meinen Webseiten)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter:

1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Majoran
1/2 Bund Koriander,
etc.

Bei allen Kräutern die Blätter abzupfen und fein hacken. 1 TL der gehackten Kräuter auf die Seite stellen für die Dekoration.

Zubereitung:

Weisswein
Kräuter (siehe oben)

Den Weisswein aufkochen. Die Kräuter und die Schalotte dazu geben und ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb geben und die Kräuter entfernen.

Braunen Fond

Den braunen Fond zu der abgeseibten Sauce geben, wieder aufs Feuer stellen und einköcheln lassen bis eine dickliche Sauce entstanden ist. Abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Kräuter für die Dekoration

Vor dem Servieren die Sauce mit frisch gehackten Kräutern bestreuen (Dekoration).

Die Zubereitung des benötigten «Braunen Fonds» finden Sie im Internet:
www.hans-ruedi.ch -> Rezepte -> Saucen -> Grundsaucen -> Brauner Fond

Tipp:

- Die Sauce kann durch Zugabe von 1 bis 2 dl Rahm verfeinert werden
- Wenn kein selbstgemachter «Brauner Fond» vorhanden ist, kann die Sauce auch mit angerührter Demi-Glace (Maggi oder Knorr) zubereitet werden
- Die Sauce lebt von der Vielfalt der zugegebenen Kräuter. Es spielt keine grosse Rolle wenn das eine oder andere Kraut fehlt. Es kann problemlos ersetzt werden durch z.B. Oregano, Basilikum, Liebstöckel (wenig), Estragon (wenig), etc.)