

Wildsauce



Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und in 1-2 cm große Würfel schneiden.

Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Das Gemüse dazugeben, Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Mit dem Wein ablöschen und etwas einköcheln. Fond dazugeben und knapp unterm Siedepunkt 1 Std. ziehen lassen.

Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Korianderkörner, Pimentkörner, Zimtrinde in der Pfanne rösten, bis sie duften und mit dem Lorbeerblatt zur Sauce geben. Weitere 20 Min. nochmals knapp unterm Siedepunkt ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit der Speisestärke 1-2 Min. sämig kochen. Preiselbeeren und Schokolade dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecke.

- 2 Zwiebel(n)
- 1 Karotte(n)
- 150 g Knollensellerie
- 1 ½ TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Rotwein
- 750 ml Geflügelfond, oder Gemüsebrühe
- 1 TL Wacholderbeere(n)
- ½ TL Pfefferkörner, schwarz
- ½ TL Koriander, Körner
- 1 TL Piment, Körner
- wenig Zimt, Splitter von einer Stange
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Speisestärke, in wenig Wasser angerührt
- 1 EL Preiselbeeren
- ½ TL Schokolade, zartbitter, gehackt
- 1 wenig Salz und Pfeffer
- 1 EL Aceto balsamico