

Morchelrahmsauce

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ - ¾ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

| ZUTATEN für ... Personen | | 4 | 6 |
|--------------------------------------|-----|-----|-----|
| Morcheln getrocknet | g | 20 | 30 |
| Schalotten | g | 80 | 120 |
| Knoblauchzehe klein | St. | 1 | 1 |
| Butter | g | 50 | 75 |
| Sahne | ml | 150 | 225 |
| Kalbsfond | ml | 100 | 150 |
| Portwein weiß o. Cherry halb trocken | ml | 125 | 190 |
| Pfeffer, Salz | | | |
| Petersilie, gehackt | EL | 2 | 3 |
| Cognac | TL | 1 | 1½ |

VORBEREITEN:

1. Morcheln ca. 20 Minuten lang in 150 bzw. 225 ml kaltem Wasser einweichen.
2. Schalotten und Knoblauch fein hacken.
3. Petersilie fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Morcheln durch Mulltuch abgießen. Morchelwasser aufbewahren. Morcheln halbieren und unter fließendem Wasser gründlich waschen. Auf Küchenpapier gründlich trocken.
2. Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Sahne, Kalbsfond, und Morchelwasser zugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen.
4. Morcheln (fein gehackt) getrennt in Butter andünsten. Portwein zugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen.
5. Zur übrigen Sauce geben. Mit Cognac, Pfeffer und Salz würzen. (evtl. mit Schneidstab aufmontieren). Petersilie zugeben und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.