

Morchelrahmsauce



Zutaten für 2-3 Personen:

40 ml Cognac oder Weinbrand

100 g Mascarpone

7-8 g getrocknete Spitzmorcheln

1 TL Brühpulver

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Getrocknete Morcheln in einem Sieb gründlich abbrausen. In eine mittelgroße Schale geben und mit warmen Wasser bedecken. Etwa 20-30 Minuten einweichen.

2. Das Einweichwasser der Morcheln durch einen Kaffeefilter laufen lassen, in einem Topf stark einreduzieren. Die Morcheln längs halbieren und nochmals in einem Sieb abbrausen.

3. Bratensatz - falls vorhanden - mit dem Cognac ablöschen, fast ganz einköcheln lassen. Sonst Cognac pur einköcheln lassen. Mit 150-200 ml von dem

einreduziertem Einweichwasser aufgießen, in das 1 TL Brühpulver eingerührt wurde. Ca. 100 g Mascarpone zugeben, gut verrühren, und dann die Morcheln zugeben. Auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Die Art des Brühpulvers (Rinder-, Hühner- oder Gemüsebrühe) wählt man nach der Art des Fleisches.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca 20 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Grundrezepte, warme Saucen, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.02.2018