AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

SAUCE BORDELAISE



Rezept: Thomas Martin. Meine Jakobsleiter. Südwest 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Für diese Sauce wird tatsächlich der grosse Bordeaux eingekocht, mit Schalotten, Speck und Pilzen. Und wie in jeder klassischen französischen Sauce darf die Butter nicht fehlen. (+1 Std. einköcheln)

ZUTATEN (10 PERSONEN)

200 g	Schalotte, fein gehackte	100 g	Gedörrte Äpfel
200 g	Champignons	1 l	Rotwein Bordeaux
200 g	Durchzogener Speck	1 l	Fischfond
1 EL	Butter	150 g	Butter, kalte Würfel
3 Bl	Lorbeer	5 g	Bitterschokolade
1 Zw	Thymian		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Schalotten rüsten und grob würfeln. Trocken geputzte Champignons und Speck in grobe Stücke schneiden.
2. Speck, Schalotten und Champignons in der Butter kräftig anbraten. Lorbeerblätter und Thymian sowie gedörrte Äpfel dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen.
3. Fischfonds zugeben und wieder auf die Hälfte einkochen. Wenn die Sauce den gewünschten Geschmack hat, die Schokolade einrühren. Anschliessend die Sauce durch ein feines Sieb giessen.
4. Die Sauce nochmals etwas einkochen und die Butterwürfel einzeln mit einem Schneebesen einrühren.

VARIANTE: Statt Speck, gedörrter Apfel und Schokolade wird klassisch auf 2 Person 1 Markbein in die Sauce gegeben.