

Grüne Pfeffer Sauce

ca.3-dl

Zutaten für Reduktion:

- 1 - Knoblauchzehe gepresst
- 1 - Stück unbehandelte Orangenschale
- 1 - EL Butter
- 3 - dl Fond (Geflügel-/Kalb-/Lamm-/Fisch oder Bouillon)
- 2 - dl Rotwein

Zubereitung-Reduktion:

Knoblauch und Orangenschale in der warmen Butter andämpfen. Fond und Rotwein dazugießen und Flüssigkeit auf circa 3 ½ dl einkochen.

Reduktion absieben, in die Pfanne zurückgiessen.

Zutaten für Sauce:

- 4 - TL Mehl
- 4 - TL weiche Butter
- 1 - EL eingelegte grüne Pfefferkörner, abgetropft im Mörser zerdrücken.

- 2 - EL Pfefferkörner = grüner Bereich
- 3 - EL Pfefferkörner = scharfer Bereich
- 4 - EL Pfefferkörner = hot Bereich

- 1 - EL Rahm
- 2 - TL Zucker
- wenig - Salz, nach Bedarf

Zubereitung-Sauce:

Weiche Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen. Reduktion aufkochen, die Mehlbutter portionenweise unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben. Hitze reduzieren. Pfeffer begeben, unter gelegentlichem rühren bei kleiner Hitze ca. 10-Minuten köcheln bis die Sauce sämig ist. Rahm und Zucker begeben, aufkochen und würzen.

Test:

Die Sauce mit einen Löffelrücken gleichmässig überziehen, dann ist diese Perfekt!