

Rotweinsauce zu Lamm Wild oder Kichererbsen Marrakesch

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebel / Schalotte
- 1 TL Butter
- 4 Pfefferkörner
- Wachholderbeeren
- ¼ TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 220 ml Rotwein, am besten Burgunder
- 350 ml Wildfond bei Wildgerichten oder auch Kalbsfond
- kleine Knoblauchzehe
- etwas Thymian, oder 1 frischer Zweig
- Salz und Pfeffer zum abschmecken
- ½ EL Butter und Mehlbutter zum binden

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln. Die Butter erhitzen, die Zwiebel dazugeben und goldgelb dünsten. Die Pfefferkörner zerdrücken, mit dem Zucker und dem Tomatenmark zu den Schalotten geben und ca. 3 bis 4 Minuten anschwitzen. Den Saucenansatz mehrmals mit 50 ml Rotwein ablöschen und immer wieder einkochen. Den Fond dazugeben, aufkochen lassen und den entstehenden Schaum entfernen.

Den Knoblauch, Thymian und den restlichen Rotwein dazugeben und die Sauce bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. mit Mehlbutter binden. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Butter in kleinen Flöckchen mit einer flachen Saucenkelle vorsichtig unter die Sauce rühren.

