

WEINEMPFEHLUNG:

*St. Laurent
Dornfelder
kräftiger Grauburgunder*

RIESLING-TRAUBEN-SAUCE

ZUTATEN

Rezept für 4 Portionen

- 1 Schalotte (ca. 30g)
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl (Type 405)
- 400 ml kalter Geflügelfond
- 1 kleines Stück Vanilleschote (ca. 1/4 Schote)
- 100 g Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 g helle, kernlose Weintrauben
- 1 kleiner Zweig Estragon
- 100 ml Rieslingsekt
- Salz, Cayennepfeffer

SO WIRD ES GEMACHT:

Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen, die Schalotte einstreuen und bei mittlerer Hitze in 2 Min. glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren noch 1 Min. rösten. Den kalten Geflügelfond nach und nach einrühren und in 2 Min. aufkochen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Topf geben und die Sauce offen bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sahne und Crème fraîche einrühren und 5 Min. weiterköcheln. Die Trauben waschen und halbieren. Den Estragon waschen, abzupfen und grob schneiden. Die Vanilleschote aus der Sauce nehmen. Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Ganz zum Schluss den Sekt dazugießen, 1 Min. weiterköcheln lassen. Trauben und Estragon einlegen, die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

Präsentiert von:

walch
KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch
Event Catering Consulting
www.kuechenkuenstler-walch.de
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

Bio
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:
DE-ÖKO 006



Alle Rezepte auf www.weinmesse-rlp.de

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz