Dunkle Sauce zu gebratenem Fleisch

Rotweinreduktion zu Wild, Ente, Lamm, Rind, Schwein, Kaninchen, oder Grill – und Schmorbraten

Zutaten:

20 g Butter
1 Schalotte(n), mittlere
1 EL Zucker
1 Schuß Cognac o.ä.
400 ml Rotwein, trocken, z.B. Burgunder
1 kl. Bund Petersilie
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zehe/n Knoblauch
1 Prise(n) Pfeffer, grün, aus der Mühle
etwas Meersalz (Fleur de Sel)
4 Scheibe/n Chilischote(n), mittelscharf, ohne Kerne (Sambal)
1/2 TL Gewürzmischung (Baharat)
etwas Bratensaft
2 EL Tomatenmark
40 g Butter, in kleinen Flocken

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen (ohne Farbe). Zucker und Schnaps dazugeben. Goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Konfitüren nacheinander dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins auffüllen.

Bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen, Tomatenmark einrühren, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Pfeffer dazugeben und nochmals bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Den ausgetretenen Bratensaft, je nach Fleisch- und Bratensorte, löffelweise dazugeben. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Reduktion durch ein feines Sieb gegossen. Mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken.

Jetzt mit der restlichen Butter die Sauce binden, d.h. die Butter wird in kleinen Stückchen, nach und nach untergezogen. Bei Bedarf mit einer Prise Meersalz nachwürzen.

Die Sauce nicht mehr kochen, das Fett der Butter trennt sich leicht und schwimmt dann leider auf der Sauce.

Je nach gewählter Fleischart den Schnaps wählen: Grand Marnier/Ente, Cognac/Schwein, Rum/Rind, Sambuca/Lamm.