

# Lamm-Rotwein-Reduktion



## Zutaten:

- 1 Schalotte, gewürfelt
- 200 ml Lammfond
- 50 ml Rotwein, trocken
- $\frac{1}{2}$  TL Johannisbeergelee, schwarzes
- $\frac{1}{2}$  TL Crema di Balsamico
- $\frac{1}{2}$  TL Senf, mittelscharfer
- Salz und Pfeffer
- Butter

Für die Sauce die Butter in einer Stielkasserolle schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Fond und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa 100 ml oder noch etwas weniger einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf passieren, Johannisbeergelee, Balsamico und Senf einrühren und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die gewünschte Bindung eiskalte Butterstückchen einrühren oder etwas Speisestärke verwenden.