

Björn Freitag: Morchel-Sauce

😊 happy-mahlzeit.com/2021/06/03/björn-freitag-morchel-sauce

Zutaten:

- 10 g getrocknete Morcheln
- ½ Zwiebel
- 1 Zitrone
- 200 ml Hühnerfond
- 25 ml Wasser
- 3 EL Sahne
- 1 EL Ahornsirup
- 2 cl Brandy oder Cognac (Aprikosen- Marillen- oder Orangenschnaps geben der Sauce eine besondere Note)
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Rapsöl
- 1 Prise Muskat
- Piment d'Espelette oder alternativ: Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die getrockneten Morcheln in Wasser aufweichen lassen. Danach die Morcheln aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Den entstandenen Morchelfond für später beiseite stellen.

Die Morcheln mit etwas Rapsöl in eine Pfanne geben und kurz anbraten. 1/2 Zwiebel kleinhacken und dazugeben. Schnaps und Fond zufügen und bei hoher Hitze gut einkochen lassen. Mit 1 Prise Muskatnuss, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer würzen. Dann ein paar Spritzer Zitronensaft, Ahornsirup und Sojasauce hinzugeben. Den Morchelfond dazu gießen und einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und die Sauce wieder einkochen lassen.

Die Sauce passt zu Geflügel oder Pasta.

Tipp:

Die Sauce kann auch mit anderen Pilzsorten zubereitet werden.

Rezepte: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 28.10.2016

Episode: Auf die Sauce kommt es an! Björn Freitags Saucen-Einmaleins