



Sauce Duxelles

Feine Sauce zu kurz gebratenen Rind und Wild.

Ein Klassiker der französischen Küche – erstmals bezeichnete 1814 der französische Autor Beauvilliers ein Duxelles-Rezept mit Pilzen als »La Ducelle«

2 – 3 Personen

ZUTATEN :

DUXELLES :

125 g Champignons
(möglichst braune; sehr klein gewürfelt)

½ EL Butter

1 Schalotte, fein gewürfelt,

½ TL Tomatenmark (gehäuft)

1 Spritzer Zitronensaft

Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SAUCE :

50 ml Weißwein

150 ml dunkler Kalbsjus (dazu 400 ml dunklen Kalsfond auf 150 ml reduzieren)

2 EL Madeira

1 EL Petersilie (gehackt)

1 TL Demiglace (wenn vorhanden)

Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Beurre manié

1 Für die Duxelles die Champignons sehr klein schneiden. (Braune Champignons haben mehr Aroma als weiße). Butter in einer Pfanne auslassen und die Hälfte der gehackten Schalotten glasig weich dünsten, dann die Pilze zugeben und trocken, (bis das Pilzwasser vollständig extrahiert ist), zu einer Duxelles sèche einkochen lassen. Das Tomatenmark unterrühren und noch 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.



2 Die fertig zubereitete Duxelles mit Weißwein aufgießen und diesen komplett einkochen lassen. Dann den Kalbsjus dazu geben und etwas einkochen. Die Petersilie dazu geben, mit Salz und Pfeffer und evtl Demiglace abschmecken und mit Madeira abrunden. Mit Mehlbutter leicht binden.