



Rotwein-Schalotten-Butter

Ein köstliches Rezept von Johann Lafer. Die Schalotten passen hervorragend zu gebratenen oder gegrilltem Rind, zu Ente und auch würzigem gebratenen Hähnchen.

2 Personen

ZUTATEN :

ROTWEIN-SCHALOTTEN :

200 g Schalotten
 1½ TL Vanillezucker
 100 ml trockener Rotwein
 50 ml roter Portwein
 1 cm Zimtstange
 2 Zweige Thymian
 3 Gewürznelken

2 rote Zwiebeln
 125 ml trockener Rotwein
 125 ml roter Portwein
 100 ml kräftiger Rinderjus
 1½ EL Marsala
 1 Zweig Thymian
 30 g eiskalte Butterwürfel

1 ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER: Die Schalotten schälen. – Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und Zimt, Thymian und Gewürznelken zugeben. Die Schalotten untermischen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze vollständig einkochen lassen. Die Rotweinschalotten beiseite stellen.

2 Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren lassen. Die Zwiebelstreifen dazugeben und kurz anbraten. Mit Rotwein, Rinderjus und Portwein ablöschen. Marsala und Thymian zugeben und die Sauce offen auf ca. 50 ml einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, die Rotweinschalotten hineingeben und die Butterwürfel zum Binden untermischen. – TIPP: Schalotten und saucen schon am Vortag zubereiten und kurz vor dem Servieren Schalotten mit Sauce erwärmen und dann die Butterwürfel einschwenken.