

Pfeffer-Armagnac Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

0.25 dl Armagnac
2 dl Weisswein
2 dl Bouillon
1 EL Butter
1.5 dl Rahm
1 grosse Schalotte
2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
½ Bund Estragon

Zubereitung:

Den Bratensatz vom Fleisch mit Armagnac und Weisswein auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen und beiseite stellen.

Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Pfefferkörner unter warmem Wasser kurz spülen und grob zerdrücken oder ganz lassen.

In einem Pfännchen die Butter erhitzen. Die Schalotte und die Pfefferkörner darin andünsten. Mit Bratenjus, Bouillon und Rahm ablöschen und die Sauce auf grosser Hitze so lange kochen lassen bis sie leicht bindet. AM Schluss den Estragon hacken und darunter ziehen. Die Sauce nach belieben mit etwas Armagnac und Salz abschmecken. Ueber das Fleisch geben und sofort servieren.