

# Morchelrahmsauce

4 Personen

**20 gr. Getrocknete Morcheln**  
**100 ml Wasser + 100 ml trockener  
Weißwein**

**1 Schalotte**  
**1 Stich Butter**  
**100 ml Wildfond oder Fleischbrühe**  
**1 gehäufte TL Speisestärke**  
**1 EL Zitronensaft**  
**10 ml Tawny Port**  
**180 ml Sahne**  
**Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat**



Die Morcheln in der Wasser-Wein-Mischung ca. 1 Stunde einweichen. Einweichflüssigkeit aufbewahren.

Die Schalotte feinhacken und mit den abgetropften Morcheln in etwas Butter andünsten.

Die Hälfte von der Einweichflüssigkeit dazugeben, etwas einkochen lassen.

Den Fond und den Rest der Einweichflüssigkeit dazugeben und auf die Hälfte reduzieren.

Die Speisestärke im Zitronensaft und Portwein auflösen.

Die Sahne und die aufgelöste Stärke hinzugeben und 1 Minute aufkochen lassen.

Gegebenenfalls Fleischsaft aus Sous-Vide-Zubereitung hinzufügen.

Mit den Gewürzen abschmecken.