

Geflügelbratensauce

Zutaten für: 4 Personen

750	ml	Fond (von dem verwendeten Geflügel)
100	ml	Sahne
20	Stück	Wacholderbeeren
1	cl	Cognac
1,5	TL	Meersalz
½	TL	Zucker
2	TL	Mehl (Typ 405)



Zubereitungszeit ca.: 45 Minuten

Zubereitung:

Diese herrliche Sauce passt wunderbar zu fast jedem Geflügel und ist sehr leicht zuzubereiten.

Die Menge des Fonds setzt sich wie folgt zusammen:

Die Flüssigkeit aus den Sous Vide Beuteln oder der Bratfond aus der Auffangwanne im Backofen oder Grill. Sollte die Menge vom Bratfond nicht ausreichen, füllt den Rest mit einem entsprechenden Fond auf (z.B. Gänsefond, Entenfond, Geflügelfond) auf.

Eventuell müsst ihr den Fond noch etwas entfetten. Danach den Fond in einen mittleren Topf gießen. Wacholderbeeren mit etwas Salz in einem Mörser fein zerstoßen und zum Fond geben.

Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf 500 ml einkochen. Sobald die Sauce auf die gewünschte Menge reduziert ist, Sahne und Cognac hinzu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Wer die Sauce ganz glatt haben möchte, kann die Sauce jetzt durch ein feines Sieb passieren. Dann zurück in den ausgespülten Topf geben und wieder zum Köcheln bringen.

Verrührt in der Zwischenzeit das Mehl mit etwas kaltem Wasser, so dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Gebt etwas von dem Wasser-Mehl-Gemisch zur Sauce und verrührt diese bei starker Hitze gut mit dem Schneebesen. Wiederholt das so lange, bis die Sauce schön sämig ist. Anschließend noch zwei Minuten köcheln lassen, dann ist sie fertig.

Die Sauce noch einmal abschmecken, in eine Sauciere füllen und servieren.