

Vieux Sinzig



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Waldlakritzsauce

Für 4 Personen:

- | | | |
|---------|---------------------------------------|--|
| 10 g | Tüpfelfarnwurzel,
kleingeschnitten | - Für die Sauce Tüpfelfarnwurzel und Pastinak
zusammen mit der Schalotte in Butter
andünsten. |
| 100 g | Pastinak, klein geschnitten | |
| 1 | Schalotte, klein geschnitten | - Den Zucker beifügen und leicht
karamellisieren lassen. Mit Essig und
Weißwein ablöschen, den Gemüsesfond,
Milch, Lorbeerblatt, Nelke und Sternanis
dazugeben, würzen und etwa 15 Minuten
zugedeckt köcheln lassen. |
| 40 g | Butter | |
| 40 g | Zucker | |
| 1 EL | Weinessig | |
| 100 ml | Weißwein | |
| 200 ml | Gemüsebrühe | |
| 50 ml | Vollmilch | |
| 1 | Lorbeerblatt | - Zum Anfertigen die Sahne dazugeben, die
Maisstärke mit dem Pastis oder dem Ouzo
verrühren und die Sauce damit andicken.
Den Tüpfelfarn, mit Zucker, Kurkuma und
Zitronensaft pürieren. In die Sauce
dazugeben, aufkochen und Butterstückchen
dazugeben. Mit dem Pürierstab mixen und
durch ein Sieb streichen. Abschmecken. |
| 1 | Nelke | |
| 1 | Sternanis | |
| | Meersalz | |
| | Pfeffer aus der Mühle | |
| | Zum Anfertigen der Sauce: | |
| 10 g | Tüpfelfarn | |
| 1 Prise | Kurkuma | |
| 100 ml | Sahne | |
| 1 TL | Maisstärke | |
| 1 EL | Pastis oder Ouzo | |
| 1 EL | Zitronensaft | |
| 60 g | Butter | |
| | Meersalz | |
| | weißer Pfeffer aus der
Mühle | |