

Sauce aus getrockneten Tomaten

200 g getrocknete Tomaten in Öl
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
300 ml Portwein
400 ml Kalbsfond
500 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Tomaten abtupfen, fein zerkleinern. Schalotten, Knoblauch und Tomaten andünsten, mit Portwein ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond dazugießen und wieder auf 3 dl einkochen lassen. Sahne dazugeben und solange köcheln lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und eventuell einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

!!! Braucht Zeit – gut vorzubereiten

Für 8 Personen

dazu: niedergegartes Lamm, Rind oder Schwein

wenn ohne Fleisch als Pastasauce dann nur für 4 Personen