

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ - ¾ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Morcheln getrocknet	g	20	30
Schalotten	g	80	120
Knoblauchzehe klein	St.	1	1
Butter	g	50	75
Sahne	ml	150	225
Kalbsfond	ml	100	150
Portwein weiß o. Cherry halb trocken	ml	125	190
Pfeffer, Salz			
Petersilie, gehackt	EL	2	3
Cognac	TL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Morcheln ca. 20 Minuten lang in 150 bzw. 225 ml kaltem Wasser einweichen.
2. Schalotten und Knoblauch fein hacken.
3. Petersilie fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Morcheln durch Mulltuch abgießen. Morchelwasser aufbewahren. Morcheln halbieren und unter fließendem Wasser gründlich waschen. Auf Küchenpapier gründlich trocken.
2. Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Sahne, Kalbsfond, und Morchelwasser zugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen.
4. Morcheln (fein gehackt) getrennt in Butter andünsten. Portwein zugeben und alles auf ein Drittel einkochen lassen.
5. Zur übrigen Sauce geben. Mit Cognac, Pfeffer und Salz würzen. (evtl. mit Schneidstab aufmontieren). Petersilie zugeben und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.