



Vegetarische Trüffeljus

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (zzgl. Kochdauer)

Ergibt: 2 Portionen

Zutatenliste:

60 g Schalotte	1 EL Sojasauce
125 g Karotten	450 ml + 2 EL Wasser
75 g braune Champignons	1 EL Balsamicoessig
2 EL Rapsöl	1 EL Trüffelbutter
150 ml Portwein	½ TL Speisestärke
1 TL Tomatenmark	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Schalotten halbieren, die Schale nicht entfernen. Die Karotten und Champignons in kleine Stücke schneiden. In einem kleinen Topf das Rapsöl erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Nach 4 Minuten das Tomatenmark zugeben und eine Minute mitrösten.

Mit dem Portwein und der Sojasauce ablöschen und stark einkochen lassen. Wasser angießen und die Hitze reduzieren. Für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf abgießen, den Balsamicoessig hinzugeben und um ca. 1/3 einreduzieren lassen. Die Trüffelbutter zufügen und mit einem Schneebesen einrühren.

Die Speisestärke mit 2 EL Wasser glatrühren und zur Sauce geben. Unter Rühren zum Andicken aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp:

Für einen noch kräftigeren Geschmack können getrocknete Pilze verwendet werden, die zuvor eingeweicht wurden.