

Rezept

Rosmarinsauce

Ein Rezept von Rosmarinsauce, am 26.04.2024

Zutaten

100 g weiche Butter
2 Zweige Rosmarin

1 Prise Salz
200 ml Kalbsglace

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Butter und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts weißcremig aufschlagen – das dauert ca. 5 Min. Dann die Butter mind. 1 Std. kalt stellen.

3. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen. Rosmarin mit 1 TL Butter verkneten und sehr fein hacken (mit der Butter springen die Blättchen nicht vom Schneidebrett).

4. Die Rosmarinbutter in einem kleinen Topf zerlassen, bis der Rosmarin duftet (noch besser: in der Pfanne zerlassen, in der das Fleisch gebraten wurde, zu dem Sie die Sauce servieren). Kalbsglace dazugeben und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die cremig geschlagene Butter in die Sauce löffeln und mit dem Schneebesen unterrühren. Sofort servieren, dann bleibt etwas vom Butterschaum in der Sauce erhalten.