



## Vanille-Kardamom-Sauce

3 dl	Bratensauce	Die Bratensauce gemäss Packungsanleitung zubereiten. Portwein und Rotwein dazugeben.
1 dl	Portwein	
1 dl	Rotwein	
2	Schalotten, in Streifen geschnitten	Die geschnittenen Schalotten und den Knoblauch zur Flüssigkeit geben. Vanillestängel auskratzen. Den ganzen Stängel und die ausgekratzen Samen zusammen mit dem gemahlene Kardamom in die Flüssigkeit geben. Alle Zutaten zusammen aufkochen. Die eingekochte Sauce durch ein Sieb passieren und am Schluss die kalte Butter mit einem Schwingbesen darunterziehen.
1	Knoblauchzehe, geschält und in Scheibchen geschnitten	
1	Vanillestängel (Stängel und Samen)	
1 Messerspitze	Kardamom (gemahlen)	
50 g	Butter	

Rezept: Philipp Genner, Leiter Küche und Gastronomie, Domicil Hausmatte (April 2021)