



Verjus - Portwein Sauce

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Verjus, der Saft unreifer Weintrauben statt Essig, verleiht Fischgerichten eine angenehm fruchtig - säuerliche Note.

Zutaten

- 0,6 ml weißer Portwein
- 0,350 ml Verjus (Aus dem Feinkosthandel)
- 400 ml Fischfond oder helle Geflügelbrühe
- 125 g kalte Butter in Stücken
- 100 ml Crème double (Crème fraiche)

Zubereitungsart

Schritt1

Den Fisch - oder Geflügelfond mit dem Verjus und dem Portwein etwas auf die Hälfte reduzieren, Crème Double zufügen und alles auf die benötigte Menge einkochen.

Schritt2

Kurz vor dem Servieren die kalten Butterstücke unterrühren.

Schritt3

Die tolle Emulsion ist einfach köstlich, aber nicht für Kalorienzähler

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/verjus-portwein-sauce/>