



Unser Bestes für Ihre Familie

Selleriesauce zu gekochtem Kalbstafelspitz oder Kalbsbrust

TM 31 - 4 Portionen

5 Stangen	Staudensellerie, grob gewürfelt		Muskat
2	Schalotten, fein gewürfelt		Thymian
30 g	Butter	40 g	Roquefort
50 g	Portwein, weiß	100 g	Sahne
50 g	Weißwein, trocken	400 g	Kalbsfond vom Kochen des Kalbfleisches
	Salz		

- Sellerie- und Schalottenwürfel mit der Butter in einem Topf dünsten.
- Mit Portwein und Weißwein ablöschen und bis auf die Hälfte reduzieren.
- Gewürze, Roquefort, Sahne und Kalbsfond zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Alles in den Thermomix geben, einschalten, damit die Temperaturkontrolle funktioniert, warten bis die Restwärmeanzeige eine Temperatur von 70°C anzeigt und dann **30 Sek./Stufe 10** pürieren.
- Alles durch ein Sieb in einen Topf passieren, nochmals abschmecken und mit kalten Butterwürfeln nach Wunsch verfeinern.

