

Sanddorn-Whiskey-Soße

Zutaten für 4 Portionen :

1 Tasse frische Sanddorn Beeren
1 Zwiebel
2 EL Butter
4 cl Whiskey (Bourbon)
2 Tassen Fischfond
Salz
2 EL Sahne
Prise Zucker
Heller Soßenbinder
Curry (Indien)

Zubereitung:

Seit wir an der Ostsee Urlaub machen hat mich das Thema „Sanddorn“ beschäftigt. Es gibt genügend Sanddorn-Produkte zu kaufen. Vor allem Liköre, Fruchtaufstriche, Tees und Gelees. Schaut man genauer hin, kommen diese sogar manchmal aus der Region, oft aber auch aus Asien. Als Hobbykoch dachte ich vor allem an eine Soße für Fisch aus dieser faszinierenden Frucht. Nur – wie kommt man an frische Sanddornbeeren? Das sollte doch ganz einfach sein, schließlich gibt es hier an den Dünen massenhaft Sanddornbüsche. Die ersten Versuche, Sanddornbeeren zu ernten waren jedoch schmerzhaft und enttäuschend. Der Sanddornstrauch hat lange, gefährliche Dornen. Die Beeren, sind sie erst mal ausgereift, lassen sich nur ungern abzupfen und platzen dabei auf. Man erntet Sanddorn-Matsch! Im Internet habe ich dann nachgelesen, dass die Sanddornbüsche zur Saftgewinnung „gemolken“ werden. Keine Ahnung wie man einen Busch mit derart langen, gefährlichen Dornen „melkt“. Ich habe eine kleine Nagelschere genommen und die Beeren an ihren Stängeln abgeschnitten. Das war mühsam, aber für zwei Tassen Beeren eine erträgliche Mühe.

Bei der Zubereitung der Soße habe ich angefangen wie fast bei jeder Soße. Die Zwiebel wurde geschält, fein gehackt und in Butter angeschwitzt. Dann habe ich mit Whiskey aufgegossen. Warum gerade mit Whiskey? Er war verfügbar (für unsere Grillsoße) und es sollte etwas Alkoholisches sein, um das Aroma der Zwiebel zu lösen. Anschließend habe ich noch mit einem selbst hergestellten Fischfond aufgegossen. Jetzt durfte das Ganze erst mal 5 Minuten köcheln.

Danach kam etwas Sahne, Salz und eine Prise Zucker dazu. Die Soße wurde nochmals aufgekocht. Die Sahne „grieselt“ etwas durch die Säure der Sanddornbeeren. Aber keine Angst, das verliert sich wieder! Nach etwa 5 Minuten sind die Sanddornbeeren weich und aufgeplatzt. Jetzt wird die Sanddorn-Whiskey-Soße durch ein feines Sieb passiert. Dabei verliert sich auch das „grieselige“ der Sahne.

Schließlich wird die Soße noch ganz vorsichtig mit etwas Curry und evt. etwas Salz abgeschmeckt. Der säuerliche Geschmack des Sanddorn soll dabei erhalten bleiben.

Wir haben die Soße zu gebratenem Hornhecht serviert. Sicher passt sie zu jedem festfleischigem, gebratenen Fisch.