

Mandarinen-Soße

Für 4 Personen

1 L Mandarinenensaft 2 Limetten 80 g Ingwer
50 g Butter Tabasco, Zucker, Salz

Den Mandarinenensaft in einem Topf um 1/3 einkochen lassen. Die Limetten halbieren, auspressen und zum Mandarinenensaft geben. Den Ingwer schälen und in die Sauce reiben und köcheln lassen. Kalte Butter stückchenweise in die Mandarinenensauce rühren und die Sauce damit binden. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Tabasco, Zucker und Salz abschmecken.

Sören Anders am 25. Oktober 2013