

Orangen-Soße

Für 4 Personen

250 ml Orangensaft 1 – 2 EL Zucker, braun 3 – 4 EL Butter, kalt
2 Zitronen, unbehandelt Salz

Orangensaft auspressen. Braunen Zucker in einer Sauteuse karamellisieren und mit etwas Wasser und Orangensaft auf etwa die Hälfte einreduzieren lassen. Mit Salz abschmecken. Mit der in kleine Würfel geschnittenen Butter montieren.

Alfons Schuhbeck am 17. Oktober 2008