

Orangen-Soße

Für 4-6 Personen:

250 ml Orangensaft 0.5 Bund Thymian 3 Eigelb
200 ml gutes Olivenöl Salz

Orangensaft mit Thymian einkochen, bis nur noch wenige Esslöffel Flüssigkeit übrig sind. Den Orangensaft abkühlen lassen.

Eigelb (darf nicht zu kalt sein) zur Reduktion geben und den Topf zurück auf die warme (nicht heiße!) Herdplatte stellen. Eigelb und Orangenreduktion verrühren und mit einem Schneebesen aufschlagen. Das Olivenöl nach und nach hinzufügen und weiter rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Soße nach Bedarf mit etwas Salz abschmecken. Statt Olivenöl kann man auch eiskalte Butter in die Soße rühren.

Rainer Sass am 20. Februar 2022