



Nacht abkühlen lassen. Am nächsten Tag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fond mit Rosmarin, Portwein, Zitronenschale und Piment etwa um ein Drittel einkochen. Durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Ausgedrückte Gelatine und Essig dazugeben. Die Flüssigkeit kurz vorm Gelieren vorsichtig in die Kamme der Pastete gießen und sie damit verschließen. Die Pastete im Kühlschrank über Nacht zugedeckt kühl stellen.

Für die Konfitüre:

Die Schalotten schälen. In 1 EL heißer Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und 4 Minuten weiterdünsten. Portwein, Lorbeer und Honig dazugeben und einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Danach mit Salz würzen.

Für die Sauce:

Cumberland Orangen waschen und trockenreiben. Die Hälfte der Orangenschale mit einem scharfen Küchenmesser sehr dünn, ohne die weiße Haut abschälen. Orangensaft auspressen. Wein, Orangensaft und Orangenschale bei milder Hitze 5 Minuten einkochen. Dann durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Johannisbeergelee, Senf, Meerrettich und Portwein zugeben und zu einer glatten Sauce verrühren. Mit etwas Salz abschmecken. Pastete in Scheiben schneiden, mit Sauce Cumberland und Portweinzwiebeln anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Sören Anders am 03. Dezember 2013