

Cumberland-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Bio-Orange	200 ml dunkler Portwein
20 ml trockener Rotwein	3 TL Preiselbeeren	1 TL Senfkörner
Butter	Salz	Pfeffer

Schalotte abziehen und fein würfeln. Orange waschen, trocken reiben, Schale abziehen und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotte andünsten und mit Portwein und Rotwein ablöschen. Etwas von der Orangenschale sowie 80 Milliliter Orangensaft und 50 Milliliter Wasser dazugeben. Fünf Minuten bei starker Hitze einkochen und anschließend Preiselbeeren und Senfkörner zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere fünf Minuten kochen lassen, anschließend durch ein Sieb passieren. Sauce kaltstellen.

Graziella Macri am 13. April 2016