

Orangen-Weißwein-Soße

Für zwei Personen

4 Lauchzwiebeln	2 Orangen	220 ml Rinderfond
20 ml trockener Weißwein	20 ml Obstessig	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in circa 5 cm lange Stücke schneiden. Orangen waschen, trockenreiben und von einer der beiden Orangen Zesten abziehen. Beide Orangen auspressen. Zucker mit 2 Esslöffeln Wasser in einer Pfanne karamellisieren lassen, Wein und Essig zugießen und 2 Minuten köcheln lassen. Orangensaft dazugeben, Orangenzesten und Lauchzwiebeln hinzufügen. Rinderfond angießen und Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pascal Marcy am 25. Juli 2016