

Orangen-Portwein-Soße

Für zwei Personen

1 Karotte	1 Knollensellerie	2 Orangen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
4 Zweige Rosmarin	200 ml Geflügelfond	200 ml roter Portwein
1 TL Mehl	4 EL kalte Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

Orangen waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf anbraten. Karotte und Sellerie schälen, kleinschneiden und dazugeben. Tomatenmark mit einer Prise Zucker mitanrösten. Orangensaft und -abrieb, Rosmarin, Portwein und Geflügelfond ebenfalls dazugeben und aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, in einer Pfanne mit Mehl und kalter Butter aufmontieren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sonja van der Werff am 11. November 2019