

Portwein-Orangen-Soße

Für zwei Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Scheibe Ingwer
1 Zweig Thymian	100 ml weißer Portwein	100 ml Kalbsfond
1 Orange	1 TL Mehl	1 TL Honig
70 g kalte Butter	1 Lorbeerblatt	Piment-d'Espelettes
Salz	Pfeffer	

Schalotte abziehen und feinschneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Honig in der Pfanne karamellisieren, geschälte Schalotten, angedrückte Knoblauchzehe, Ingwer, Lorbeerblatt und Thymianzweig zugeben, kurz durchrühren und mit der Hälfte des Portweins ablöschen, einkochen, wieder mit Portwein ablöschen, einkochen und dann den Kalbsfond zugeben und reduzieren. Orange waschen und Zesten abreiben. Orange halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Orangensaft, Zesten, Salz, Pfeffer und Piment despelettes abschmecken. Abseihen und mit Butter aufmontieren, eventuell mit einer Butterkugel (Mehl und Butter verknetet) binden. Erneut abschmecken.

Gerda Frauenlob am 25. Februar 2020