

## Orangen-Soße

### Für 4 Personen:

8 St Orangen, unbehandelt	2 St Lorbeerblätter	2 EL Aceto-Balsamico
1 TL Honig	1 Pr Soßenbinder, hell	1 St Chilischote
20 ml 7-Jähriger cuban. Rum	50 g Butter	

Die Schale einer Orange abreiben, den Abrieb auffangen. Zwei Orangen mit dem Küchenmesser schälen, so dass das reine Fruchtfleisch zu sehen ist. An den Zwischenhäuten zur Mitte schneiden und so die Orangenfilets herauslösen.

Die anderen Orangen auspressen.

Chilischote längs halbieren, Kerne unter fließendem Wasser herauswaschen, in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne die Butter erwärmen, Orangensaft, Abrieb, Rum, Chili, zwei Lorbeerblätter in die Pfanne geben und fünf Minuten einkochen; mit Honig und Balsamico abschmecken. Den Sud abseihen, mit etwas Soßenbinder andicken und die Orangenfilets dazugeben. Nicht mehr kochen.

Wenn man die Soße im Zusammenhang mit Kurz-Gebratenem zubereitet, gieße man etwas Fett aus der benutzten Pfanne und verwende den Rest für die Soßen-Zubereitung.

NN am 13. Juli 2017