

# Pikante Orangensauce

🕒 20 Minuten

**Schwierigkeit** Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 1 TL Zucker
- 3 EL Rotwein
- 1 EL Obstessig
- 1 unbehandelte Blutorange
- 100 ml Lacroix Braten-Fond
- 200 ml Lacroix Geflügel-Fond
- 30 g Butter, zimmerwarm
- 1 Chilischote
- 3 Tropfen Zitronensaft
- Salz & frisch gemahlener weisser Pfeffer



## Anleitungen

## Zubereitung

Von der Orange mit dem Zestenreisser Zesten abziehen. Die Orange auspressen und den Saft durch ein Sieb giessen.

In einer Sauteuse den Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun karamelisieren. Mit dem Rotwein und dem Obstessig ablöschen, den Orangensaft hinzufügen und bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen lassen.

Den Bratenfond zugeben, aufkochen und die Sauce bei schwacher Hitze ca. 3 - 4 Minuten köcheln lassen.

Den Geflügelfonds zugeben, aufkochen und bei schwacher Hitze weitere 3 - 4 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce aufkochen und die Sauteuse von der Wärmequelle nehmen.

Die Butter mit einem Schneebesen oder Stabmixer unter die heisse Sauce rühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die fein gehackte Chilischote und die Orangenzesten unter die Sauce heben.

## Passt zu

- Entenbrust
- Entenschenkel
- Taubenbrust

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produkte



**Geflügel-Fond**



**Braten-Fond**