

Orangen-Soße zur Ente

Für 2 Personen

2 Orangen, ausgepresst	1 Zwiebel, rot, gehackt	2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL Orangen-Olivenöl	150 ml Entenfond	1 cl Orangenlikör
Meersalz, Pfeffer	Stärke	

Die Rote Zwiebel und den Knobi im Öl andünsten und durch ein feines Sieb drücken. Einen Teil vom Bratensaft aus der Auffangschale abschöpfen, fein durchsieben und das Fett abnehmen. Nun den Sud von dem durchgedrückten Gemüse-Orangen-Öl-Gemisch zum Bratensaft geben, alles unterrühren und aufkochen lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und den Entenfond zugießen. Noch einmal alles erhitzen, mit Likör und den Gewürzen abschmecken. Wenn nötig, mit etwas Stärke binden.

NN am 17. Dezember 2024