

## **Orangensauce**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 dl Geflügelfond  
1 dl Orangensaft (frisch gepresst)  
3 schwarze Pfefferkörner  
150 g Butter  
1 Orange  
2-3 Datteln  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

#### Reduktion:

Den Geflügelfond zusammen mit dem Orangensaft und den Pfefferkörnern auf ca. 3 EL Flüssigkeit reduzieren, absieben und noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und die Hitze reduzieren.

#### Sauce:

150 g kalte Butter in die Reduktion einrühren bis die Sauce sämig ist. Dann die geriebene Schale einer Orange begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Sauce zu dickflüssig ist, mit ein wenig Orangensaft verdünnen.

Mit blanchierten Orangenzesten, filetierten Orangenschnitzchen und wenig gewürfelten Datteln verzieren.