Orangen-Curry-Soße (passt super zu Spargel)

Foto und Rezept von Hilde Früh

Zutaten:
30 g. Butter
200 ml. O – Saft (frisch gepresst)
150 ml. Creme fraiche
1 Eßl.Zucker
1 flacher Eßl. Curry oder weniger je nach Gusto
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Schnittlauch, in Röllchen.

Zubereitung:
Butter in CC-Topf erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Ballonschneebesen einsetzen (P-Taste drücken).

Currypulver zugeben und mit verrühren, sofort mit dem Orangensaft ablöschen.Creme fraiche dazu geben und gut verrühren. Bei größerer Hitze cremig einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Wer mag kann noch eine Orange filetieren und mit den Schnittlauchröllchen auf die Soße geben.