

Schnelle Orangensoße

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
3 Eigelb (Größe M)
1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)
etwas Zucker
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

1. Zubereiten: Orange heiß waschen, trocken reiben, eine Hälfte der Orange dünn schälen und die Schale in sehr feine Streifen schneiden (oder mit einem Zestenreißer schälen). Orange auspressen und 50 ml Saft abmessen.

2. Eigelb mit Crème légère in einem kleinen Edelstahltopf unter ständigem starken Rühren mit einem Schneebesen kurz aufkochen. Soße mit Orangensaft, etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Orangenstreifen unterheben.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 9 g, kJ: 625, kcal: 150

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit