



APÉRO-PASTETEN PÂTÉS APÉRO

Pikante Orangensauce

4 Orangen
1 Stück Ingwer
1 EL körniger Senf
3 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Orangen wie einen Apfel schälen, d.h. mitsamt weisser Haut. Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten lösen. Filets beiseite stellen. Restliche Orangen auspressen. Ingwer schälen und fein reiben. Mit Orangensaft und Senf aufkochen. Gut zur Hälfte einkochen. Preiselbeeren zufügen und nochmals kurz aufkochen. Orangenfilets zufügen und nur kurz darin ziehen lassen, ohne dass sie zerfallen. Pikant abschmecken. *Ohne Orangenfilets hält die Sauce in einem Schraubglas im Kühlschrank 3–4 Monate.*

Sauce piquante à l'orange

4 oranges
1 morceau de gingembre
1 cs de moutarde à l'ancienne
3 cs d'airelles rouges
sel, poivre du moulin

Eplucher 2 oranges à vif, c'est-à-dire en retirant aussi la peau blanche. Avec un couteau tranchant, détacher les quartiers d'orange en les séparant de leurs cloisons, puis les réserver. Exprimer le jus des oranges restantes. Eplucher le gingembre et le râper finement. Le faire bouillir dans le jus d'orange avec la moutarde, puis laisser réduire au moins de moitié. Ajouter les airelles et donner un bouillon. Ajouter les quartiers d'orange et les pocher brièvement sans les laisser se défaire. Assaisonner bien relevé. *Sans quartiers d'orange, cette sauce se conserve 3-4 mois au réfrigérateur dans un bocal à couvercle à vis.*