

Brühe / Fonds:

Brühe/Bouillon:

Wasser zum Kochen bringen, Rinderknochen/Parüren hinzugeben und diese blanchieren, hierbei ständig abschäumen.

Wasser abschütten und Knochen abschrecken. Knochen erneut mit kaltem leicht gesalzenem Wasser ansetzen, leicht köcheln lassen und abschäumen. Bouquet Garni, gespickte Zwiebel und geröstete Zwiebelhälften hinzugeben. Die Brühe einige Stunden ziehen lassen und dauernd degraissieren (Fettabschöpfen), um Trübungen zu vermeiden.

Abschmecken, und durch feines Sieb, besser feuchtes, doppeltes Passiertuch ablassen.

Weiterverarbeitung:

Basis für gebundene Suppen/Soßen, Consommé, Glace de viande (Fleischextrakt zur Verfeinerung von Salatsoßen, hellen Grundsaucen etc).

Consommé double (doppelte Kraftbrühe):

- 5l Rinderbrühe
- 2kg Rinderhesse (Wade)
- 1l Wasser
- 2 Eiweiß
- 150g Karotten
- Lauch, Petersilie, Kerbel

Rinderhesse wird grob gewolft oder mit dem Messer geschnitten und mit klein geschnittenem Gemüse und Eiweiß vermischt.

Masse kommt nun in die kalte Brühe und wird unter ständigem Rühren zum Sieden gebracht.

Bei ca. 70° C gerinnt das Eiweiß und bindet die Trübstoffe und Schwebeteilchen – die Brühe wird nun klar. Es muss ständig abgeschäumt werden, damit die Consommé klar bleibt!!!

Um die Einlage voll auswerten zu können, sollte die Kraftbrühe 2 Stunden sieden.

Durch ein mit Kräutern ausgelegtes Passiertuch passieren.

Weiterverarbeitung:

Wildkraftbrühe, Fischkraftbrühe, Morchelessenz, Rebhuhnessenz, Consommé Dubarry (Blumenkohl, Eierstich) etc.

Markklößchen:

- 1Teil gewässertes Rindermark
- 1Teil Mie de Pain (geriebenes Weißbrot ohne Brotrinde)
- 1Teil Eier
Salz, Pfeffer, Petersilie

Mark auslösen und auslassen. Mit dem Mie de Pain und den Eiern eine homogene Masse herstellen die sich gut in kleine Klößchen formen lässt (wenn die Masse kalt ist, lässt sie sich besser formen).

Vor dem garen einen Test machen, ob die Masse in der Brühe hält!

Saucen

Aufgeschlagene Saucen/Sauce Hollandaise:

Zutaten für 4 Personen

- 4 Eigelb
- 1P. Butter (geklärt)
- 4 x ½ Eierschale Weißwein
- Abschmecken mit Herbadox, Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer

Weiterverarbeitung & Ableitungen u.a.:

Sauce Bernaise (anstatt Wein, Reduktion aus Weißwein, Schalotten und Pfefferkörner, Zugabe von gehacktem Kerbel u. Estragon, siehe unten).

Sauce Choron (Reduktion, Tomatenmark)

Sauce mousseline (geschlagene Sahne)

Sauce Divine (Sherry, Trüffel Fond)

Sauce Bernaise

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Butter (geklärt)
- 4 halbe Eierschalen voll Reduktion aus Weißwein, Schalotten und Pfefferkörnern, Zugabe von gehacktem Kerbel u. Estragon
- Abschmecken mit Herbadox, Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer.

Grundlage braune Grundsauce/Demiglace:

Schweineknochen/Parüren gleichmäßig rösten, Mirepoix (Röstgemüse) hinzugeben.

Wenn alles eine harmonische dunkle Färbung aufweist, tomatisieren. Mit trockenem Rotwein ablöschen – reduzieren. Diesen Vorgang wiederholen und darauf achten, dass alles einheitlich glasiert ist (wichtig, damit die späteren Soßen einen Glanz erhalten). Hinzufügen von Kräuter-Stielen/-Sträußchen, Wachholderbeeren, Piment, Salz, Pfefferkörner, Knoblauch. Hier kann nahezu alles, was beim Arbeiten in der Küche anfällt, verwendet werden. Jus ständig degraissieren, einige Stunden köcheln/reduzieren lassen und durch ein Tuch passieren.

Weiterverarbeitung:

Basis für alle dunklen Soßen/Rahmsoßen und deren Ableitungen

Velouté (Weiße Grundsauce)

Zwiebeln (besser Schalotten) in Butter glasig dünsten. Mit nicht zu trockenem Weißwein und einem Schuß Noilly Prat ablöschen - reduzieren und mit Kraftbrühe auffüllen u. ggf. einkochen. Jetzt mit Sahne auffüllen mit Salz, weißem Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und mit Liaison (geschl. Sahne + Eigelb) kurz vor dem Servieren abbinden.

Variationen:

Fisch Velouté, Geflügel Velouté, Deutsche Sauce (mit Champignonfond, Kalbsbrühe)

Möglichkeiten und Saucen à la minute abzubinden (nicht mehr aufkochen):

Liaison: Eigelb und Sahne

Eisbutter: Butterwürfel in Eiswasser

Gutes Gelingen!