

VHS-Lahr, Seminar:

Saucier im Glück - Saucen und Fonds

27. Oktober 2016

Sie lernen das Herstellen und Abschmecken der wichtigsten Fonds und Grundsaucen und deren Ableitungen für Fleisch, Fisch und Gemüse. Verschiedenen Techniken, um Saucen zu binden, werden gezeigt. Dazu gibt es Tipps und Tricks aus der Profiküche.

Egal für welche Abwandlung Sie sich entscheiden, mit diesen Rezepten können Sie Ihre Gäste im Handumdrehen begeistern!

Tim Santo
Schloßstraße 29
77971 Kippenheim

mobil: 0175 188 46 71
e-mail: tim@santo24.de
web: www.santo24.de

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 degreassieren (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)
- 1,5kg Geflügelklein
- 1l Wasser
- 2 Eiweiß
- 150g Karotten
- Lauch, Petersilie, Kerbel

Rinderhesse wird grob gewolft und mit klein geschnittenem Gemüse und Eiweiß vermischt.

Masse kommt nun in die kalte Brühe und wird unter ständigem Rühren zum Sieden gebracht. Bei 70° C gerinnt das Eiweiß und bindet die Schwebeteilchen – die Brühe wird nun klar.

Es muss ständig abgeschäumt werden, damit die Consommé klar bleibt!!!

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

Durch ein mit Kräutern ausgelegtes Tuch 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

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

Ableitung Calvadosrahm:

Essenz: Apfel, Sellerie, Schalotten, mit Sahne auffüllen und reduzieren lassen.

Apfelwürfel (feste Sorte) bzw. Blättchen in Butter anschwitzen, mit Calvados, Apfelsaft, lieblichem Weißwein ablöschen – mit Essenz auffüllen.
Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Demiglace

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:

Liaison: Eigelb und Sahne
Eisbutter: Butterwürfel in Eiswasser

Süße Sauce:

Orangen-Sauce

Zutaten und Zubereitung:

- 230g Zucker hell karamellisieren
- 0,7 – 1 Liter O-Saft ohne Fruchtfleisch zum Ablöschen, ggf. abbinden

Gutes Gelingen!