

## Tipps und Tricks bei der Saucenherstellung

- Bei der Herstellung von Grundsaucen (bzw. Suppen oder Fonds) wenig bis gar kein SALZ verwenden, denn durch das Einkochen bzw. Einreduzieren wird die Sauce zu salzig!
- Nur so viel Flüssigkeit benutzen, bis die Knochen bedeckt sind
- Dunkle Fleischsaucen bzw. –Fonds werden erst nach ca. 3 – 4 Stunden Kochzeit kräftig und geschmackvoll.
- Fischfonds sollten allerdings spätestens nach ca. 40 Min. abgeseiht werden, da bei einer längeren Kochzeit eher unangenehme Geschmacksstoffe entstehen.
- Knochen und Parüren stets klein hacken bzw. klein schneiden und in einer Kasserole mit dickem Boden langsam, nicht zu dunkel rösten (nicht verbrennen – sonst entsteht ein bitterer Geschmack), überschüssiges Fett abseihen oder mit Küchenrolle absaugen.
- Tomatenmark eher sparsam verwenden und gut durchrösten (ein gutes Durchrösten, verhindert rote Farbe und Tomatengeschmack)
- Nur trockene und einwandfreie Weiß- oder Rotweine zum Ablöschen verwenden (z.B. ohne Korkgeschmack), gut einreduzieren bzw. einkochen lassen, der Alkohol muß verdunsten, die Säure und die Geschmacksstoffe reduzieren sich (= Reduktion).
- Nur in kleinen Mengen bzw. nach und nach den Bratensatz ablöschen und am Schluß mit Fond aufgießen. Kontrolle - rote Farbe bzw. Geschmack von Tomatenmark darf nicht erkennbar sein.
- Saucen ca. 3 Stunden langsam kochen lassen und dabei öfters abschäumen, bzw. abfetten (degraisieren). **Besser ist es die Sauce über Nacht (10 Std) bei 80 Grad ziehen zulassen.**
- Wenn Saucen oder Fonds durch ein Etamin (Leinentuch) abgeseiht werden, sollen sie vorher nicht gebunden werden. Etamin gut anfeuchten und evtl. mit Wäscheklammer befestigen. (Achtung - Weichspülergeruch bzw. -geschmack)
- Dunkle, kräftige Saucen können mit Alkohol (reduziert) alten Balsamico, Sojasauce oder Honig abgerundet werden. Achtung, Sauce darf nicht zu süß oder sauer schmecken!
- Grundsaucen und Fonds können gut eingefroren oder eingekocht werden
- Saucen, die mit Mehl oder Stärke gebunden wurden, gut durchkochen.
- Beim Binden mit Butter (montieren) oder beim Legieren mit Eigelb, die Sauce nicht mehr aufkochen lassen!!
- Bei hellen Kräutersaucen die frischen, nicht zu fein gehackten Kräuter erst kurz vor dem Anrichten einrühren.
- Bei grünen Saucen die gemixten Kräuter erst am Schluss zufügen
- Helle Saucen werden durch Aufmixen mit Stab- oder Turmmixer leichter und luftiger.
- Helle Saucen können mit geschlagener Sahne vor dem Servieren verfeinert werden, sie werden dadurch jedoch auch kühler in der Temperatur.
- Gemüsefonds nicht zu lange kochen lassen. Diese werden dann zu bitter. Die Gewürze zuvor in der Pfanne anrösten.

## Grundfonds

### Fischfond

Für 1 Liter

750	g	Fischgräten ( Seezunge, Steinbutt, Zander,...)
80	g	Staudensellerie
200	g	Lauchstange Schalotten
20	g	Butter
4		Petersilienzweige
1		Thymianzweig
1		Estragon
1		Lorbeerblatt
6		Weißer Pfefferkörner
1		Gewürznelke
10	g	Fenchelsamen
5	g	Koriander
500	ml	Weißwein

Die Fischgräten zerkleinern und in eine Schüssel geben, Mit kaltem fließenden Wasser so lange Wässern, bis das Wasser klar abläuft. Staudensellerie, Schalotten und Lauch waschen putzen und klein schneiden. Dann mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Die Gräten zugeben, mit anschwitzen lassen und mit dem Weißwein und Wasser auffüllen bis die Gräten bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze auf kochen und den Schaum abschäumen. Dann die gestoßenen Gewürze zugeben und ca. 20 min ziehen lassen. Dann durch ein Tuch passieren.

### Krustentierfond

Für 1 Liter

500	g	Krustentierkarkassen
30	ml	Olivenöl
250	g	Gemüse( Karotten, Zwiebel, Fenchel, Staudensellerie)
		Weinbrand
4	cl	Weißwein
200	ml	Dosen Tomaten
250	g	Knoblauchzehe
½		Pfefferkörner, weiß
10		Pimentkörner
5		Thymianzweig
1		Estragonzweig
3		
		Eventuell rote Paprika

Karkassen abspülen, trocknen und zerkleinern. Dann mit dem Gemüse zusammen im Topf mit dem Olivenöl anbraten. (Nicht zu lange es sollten keine Röststoffe entstehen beim Gemüse. Danach mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Den Weißwein zugießen und die pürierten Dosen Tomaten zugeben. Mit Wasser bedecken und die Gewürze zugeben. Dann langsam aufkochen lassen und ca. 20 min ziehen lassen. Anschließend durch ein Tuch passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren lassen.

### Geflügelfond hell

Für 1 Liter

2000	g	Geflügelknochen
200	ml	Weißwein
50	g	Champignons
100	g	Schalotten
60	g	Karotten
50	g	Knollensellerie
40	g	Lauch
½		Lorbeerblatt
2		Petersilienzweige
2		Estragonzweige
1		Gewürznelke

Die Knochen klein hacken, im Topf geben und mit Wein und Wasser bedecken. Zum kochen bringen und den Schaum abschäumen. Dann das geputzte Gemüse und die zerstoßenen Gewürze zugeben und ca. 1 ½ Std leicht kochen lassen. Durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch passieren und kalt stellen im kalten Zustand die Fettschicht entfernen.

### Kalbsfond hell

Für 1 Liter

2000	g	Kalbsknochen
200	ml	Weißwein
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Knollensellerie
40	g	Lauch
½		Knoblauchzehe
je 1		Thymian und Rosmarinzweige
3		Estragonzweige, Petersilie
1		Tomate
1		Nelke
5		Pfefferkörner

Die Knochen klein hacken, im Topf geben und mit Wein und Wasser bedecken. Zum kochen bringen und den Schaum abschäumen.  
ca.2-3 Std leicht kochen lassen.  
Dann das geputzte Gemüse und die zerstoßenen Gewürze zugeben und ca 30 min weiter ziehen lassen und durch ein feines Sieb oder durch ein Tuch passieren. Kalt stellen und im kalten Zustand die Fettschicht entfernen.

### Kalbsfond dunkel

Für 1 Liter

2500	g	Kalbsknochen
50	ml	Öl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Sellerie
40	g	Tomatenmark
200	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
2		Rosmarin, Thymian
10		Pfefferkörner
2		Gewürznelken
5		Pimentkörner
½		Knoblauchzehe

Kalbsknochen Walnuss groß hacken und mit Öl von allen Seiten gold braun anbraten. Dann das klein geschnittene Gemüse zugeben und mit braten lassen. Wenn alles eine dunkel braune Farbe hat das Tomatenmark zu geben und 1 bis 2 min mit rösten. Dann mit etwas Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit wieder ein reduzieren lassen. Diesen Vorgang noch 2 mal wieder holen. Dann mit kaltem Wasser auffüllen bis die Knochen bedeckt sind und kochen lassen. Den Schaum abschäumen der entsteht und die Gewürze und Kräuter zugeben. Alles 2 – 3 Std langsam kochen lassen und durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch passieren.

### Wildfond

1 Liter

2500	g	Wildknochen
2	El	Öl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
40	g	Knollensellerie
50	g	Tomatenmark
300	ml	Wein
1		Lorbeerblatt
1		Thymian
1		Rosmarin
7		Pimentkörner
10		Schwarze Pfefferkörner
10		Wachholderbeeren
1		Gewürznelke

Die Knochen fein zerhacken und in einer Kasserolle in dem erhitzten Öl anbraten. Das geputzte zerkleinerte Gemüse zufügen und 5 – 8 Minuten mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein und das Wasser zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Nach dem letzten Einkochen kaltes Wasser über die Knochen geben, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, Bei milder Hitze im Ofen oder auf dem Herd im offenen Topf 2-2,5 Std. köcheln lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten – entweder in heißem Zustand mit Küchenkrepp aufsaugen oder die Brühe erst erkalten lassen und die erstarrte Fettschicht dann abheben. Nach Belieben zur gewünschten Konsistenz einköcheln.

## Dunkler Lammfond

Für 1 Liter

2500	g	Lammknochen
2	El	Olivenöl
150	g	Zwiebeln
60	g	Karotten
50	g	Knollensellerie
50	g	Tomatenmark
300	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
1		Knoblauchzehe
3		Pimentkörner
10		Pfefferkörner
1 – 2		Gewürznelken

Die Knochen fein zerhacken und in einer Kasserolle in dem erhitzten Öl von allen Seiten anbraten. Das geputzte zerkleinerte Gemüse zufügen und 5 – 8 Minuten mitrösten. Das Fett abgießen und das Tomatenmark unterrühren. Nochmals kurz anrösten. Nach und nach den Wein und das Wasser zugießen, zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder ganz einkochen lassen. Das gibt dem Fond nachher eine schöne, klare dunkelbraune Farbe. Nach dem letzten Einkochen kaltes Wasser über die Knochen geben, aufkochen lassen und abschäumen. Die Kräuter und Gewürze zufügen, Bei milder Hitze im Ofen oder auf dem Herd im offenen Topf 3-3,5 Std. köcheln lassen. Durch ein feines Haarsieb oder Tuch passieren und entfetten – entweder in heißem Zustand mit Küchenkrepp aufsaugen oder die Brühe erst erkalten lassen und die erstarrte Fettschicht dann abheben.

## Saucen (warm)

### **Bechamelsauce**

70g Mehl/70g Butter auf 1l Milch  
Ableitungen Meerrettich- und Rahmsauce

### **Hollandaise**

10 Eigelb, 10 El Reduktion (Wasser, Essig, Pfefferkörner, Schalotten), 900g Butter

### **Velouté**

40 g Butter und 40 g Mehl auf 1l Flüssigkeit (Fond/ Sahne)

### **Demiglace**

1. Ansatz => Fonds
  2. Ansatz => Sauce
- Fond + Gemüse + Bindung = fertige Sauce

## Fischgrundsauce

### Für 1 liter Sauce

250 g	Champignons
250 g	Schalotte
500 ml	Riesling trocken
4 cl	Noilly Prat
1000 ml	Fischfond
¼	Knoblauchzehe
5	Pimentkörner
15	Pfefferkörner gestossen
½	Lorbeerblatt
1	Thymian
300 g	Sahne
	Stärke
200 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Die Schalotten und Champignons mit etwas Butter anschwitzen, dann mit dem Riesling und dem Fischfond ablöschen, die Gewürze zugeben und um die Hälfte reduzieren lassen. Die Sahne hinzugeben und abermals etwas ein köcheln lassen. Dann passieren, mit der Stärke etwas binden und die Butter mit einem Zauberstab untermixen.

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und dem Noilly Prat abschmecken

Tipp: Man kann auch noch Fenchel und Staudensellerie beim Ansatz mit zu geben. Bzw. Korianderkörner oder Fenchelsamen.

### Ableitungen:

- Mit Safranfäden und Orangensaft
- Mit gehackten Kräutern (Estragon)
- Mit gemixten Kräutern (Pesto oder Kräuterbutter)
- Mit Kaviar
- Mit Rote Betebutter

## Beurre Blanc

Kräftiger heller Fond + Butter => fertige Buttersauce häufig zu Fisch und Gemüse. Grundsätzlich ohne Bindemittel wie Stärke etc. .

Ableitungen:

- Auf Kräuterfonds
- Auf Gemüsefonds
- Gemüsesäfte
- Wein

## Zitronenbutter

Für 10 Personen

		<u>Zitronenbutter</u>
100	g	Zitronensaft
200	g	Wasser
300	g	Butter
		Salz
		Szechuanpfeffer
		Honig
3		Zitronenfilets

Für die Zitronenbutter Zitronensaft und Wasser erhitzen und mit den Butterstückchen aufschlagen. Mit Salz und Szechuanpfeffer würzen.

## Spätburgundersauce

Für 10 Personen

2	Schalotten	Schalottenwürfel in Butter andünsten.
20	Butter	Dann Pfefferkörner, Piment, Knoblauchzehe, Rosmarin
2	Pfeffer aus der Mühle	und Kalbsparüren zugeben und mit anschwitzen. Dann
2	Pimentkörner	mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen.
1	Rosmarin Zweig	Kalbsfond zugeben und wieder reduzieren lassen.
1/5	Knoblauchzehe	Mit Stärke etwas abbinden und passieren. Etwas
50	Kalbsparüren	braune Butter mit dem Zauberstab untermixen und
100	Fruchtiger Rotwein	mit Salz, Pfeffer abschmecken.
400	Kalbsfond dunkel	

Ableitungen:

- Mit gehackten Kräutern (oder auch nur als Infusion ziehen lassen)
- Mit Knoblauch, Tomaten, Pilzen, Kräutern
- Mit anderem Wein (Portwein, Marsala,...)
- Mit anderen Gewürzen
- Mit Orangen, Orangenabrieb und Grand Marnier
- Mit Schalotten als Einlage (ganz bzw. geschnitten)
- Sauce Financier (mit Innereien)
- Mit Trüffel
- Mit Trüffel, gemixter Gänseleber und Sahne ( Sauce Rieche)
- Mit Sahne, Creme fraiche



## Tomatensauce

Für 10 Personen

20	g	Schalotten
20	g	Karotten
1		Knoblauchzehe
20	g	Staudensellerie
20	g	(Geräucherter Speck)
50	ml	Olivenöl
50	ml	Weißwein
1000	g	Dosentomaten
		Salz, Pfeffer
		Zucker
		Grappa
		Basilikum

Sellerie, Karotten, Knoblauch in einer Moulinette fein würfeln. Mit dem Speck und den feinen Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Die Dosentomaten mixen und auf das Gemüse geben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Gappa und Basilikum abschmecken.

## Vegetarisch / Vegane Fonds / Saucen

Für unsere Küchen sind die Saucen der Geschmacksgeber für viele Gerichte und gerade für das Foodpairing beim Wein sehr wichtig. Allerdings um eine gute Sauce zu bekommen benötigen wir einen aromenreichen Fond oder für Suppen eine abgeschmeckte Brühe. Das heißt für uns, dass wir den Geschmack aus den jeweiligen Produkten richtig extrahieren müssen.

In der klassischen Küche verstehen wir im Bereich Saucen und Fonds bei Gemüse eigentlich:  
Hollandaise / Bechamel / Tomatensauce / Pürreesaucen

Allerdings gibt es noch mehr Möglichkeiten und diese gibt es zu Erschließen.

### **Bei der Herstellung von Fonds sollten wir uns folgende Punkte bewusst werden:**

- Am besten im geschlossenen System zubereiten (Sous Vide oder im Drucktopf)
- Je kleiner das Gemüse geschnitten wird, desto schneller laugt das Gemüse auch aus
- Kochzeit dem jeweiligen Produkt anpassen
- Nur soviel Wasser wie unbedingt nötig
- Eventueller 2. Ansatz verstärkt den Geschmack und ersetzt das Reduzieren der Flüssigkeit
- Zutaten wie Tomate, getrocknete Pilze oder Kaffeebohnen verstärken den Geschmack

Unterschiedliche Möglichkeiten bei der Herstellung von Gemüsefonds:

- Verschiedene Gemüseabschnitte werden mit Wasser und Gewürze zu einem Fond verkocht.
- Gemüsereste werden mit Gewürzen püriert und im Dörrautomat bei 70 Grad getrocknet.  
Anschließend können diese dann mit Wasser aufgekocht werden
- Gemüseabschnitte werden mit Salz und Gewürzen zu einer Paste weiterverarbeitet. Diese kann dann mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten weiterverarbeitet werden.

Grundüberlegung

Farbe	Rohstoff	Bindung	Geschmacksrichtung
Hell	Gemüse	Mehl / Mondamin	Gewürze
Dunkel	Obst	Ei	Kräuter Infusion
Farblich	Algen	Stärkehaltige Produkte	Sojasaucen
	Kokosmilch	Butter	Käse
	Pflanzendrinks	Texturgeber wie Xanthan, Johannisbrotkernmehl, Basic Textur	Säurekick
			Geröstete Schalen

<b>Gericht als Beispiel</b>	<b>Rohstoff</b>	<b>Gewürze Zubereitung</b>	<b>Bindung</b>
Glasierter Chicoree aus dem Sous Vide  Gebundene Sauce	Fruchtsaft	Orange, Karamell, Kardamom, Ingwer  Gekocht	Mondamin
Wirsingroulade  Schaumsauce	Gemüsefond aus dem Sous Vide	Geröstete Kartoffelschalen Hochwertiges Öl  Sous Vide	Eigelb mit Fond als Schaum
Steckrübenscheiben Mit Schwarzer Nuss, Ziegenkäse	Gemüsepaste Sahne/ Haferdrink	Gemüsepaste	Pumpernickel
Gebratener Lauch, Rote Bete und Sellerie aus dem Ofen  <b>Buttersauce</b>	Fond mit Algen	Algenfond, Rote Betebutter, Anis  Butterbindung	Butter Basic Textur / Xanthan
Reisnudeln mit Gemüse-Spaghetti  <b>Gemüsesauce</b>	Karottensaft entsaftet mit Äpfeln	Karotten, Äpfel, Leinöl, Chiasamen eingeweicht, Salz Pfeffer, Curry  Bindemittel	Chiasamen Basic Textur Johannisbrotkernmehl
Eiravioli mit gehobelten Parmesan  <b>Püreesauce</b>	Heller Grundfond Hafermilch	Erbsen  <b>Püreesauce</b>	Gemüse über das Gemüse in Verbindung mit der Stärke / Bestandteile vom Gemüse

## Gemüsefond Klassisch im Topf

300	g	Zwiebeln
250	g	Karotten
100	g	Sellerie
50	g	Lauch
100	g	Tomatenabschnitte
50	g	Pilze
1000	ml	Wasser
5	g	Koriander
10	g	Fenchel
1	Stk	Lorbeer
2		Nelke
5	g	Piment
5	g	Salz

Gemüseabschnitte fein mixen oder durch ein Fleischwolf drehen.

Alles zusammen in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Dann Wasser und gem. Gewürze zugeben und Topf mit einem Deckel oder mit Folie abschließen.

Alles aufkochen und 30 Minuten bei 85 °C ziehen lassen.

Danach passieren und zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

**Dieser Fond kann auch im Drucktopf hergestellt werden. Dafür wird das Gemüse nur in grobe Würfel geschnitten.**

## Algenfond mit Rote Bete

300	g	Zwiebeln
50	g	Wakame
50	g	Rote Beteabschnitte
1000	ml	Wasser

Zwiebelwürfel mit Rote Bete abschnitte in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Dann das Wasser und die Wakame zugeben und Topf mit einem Deckel oder mit Folie abschließen.

Alles aufkochen und 30 Minuten bei 85 °C ziehen lassen.

Danach passieren und zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

## Gemüsefond -Sous Vide-

300	g	Zwiebeln
250	g	Karotten
100	g	Sellerie
50	g	Lauch
100	g	Tomatenabschnitte
50	g	Pilze
1000	ml	Wasser

Gemüse in Würfel schneiden und mit den gem.  
Gewürzen im Vaccumbeutel geben.  
Dann Wasser zugeben und vakuumieren.  
Im Wasserbad bei 90°C 1 Stunde garen.

Danach passieren und zur weiteren Verarbeitung  
kühl stellen.

5	g	Koriander
5	g	Fenchel
2	Stk	Lorbeer
1		Nelke
5	g	Piment
5	g	Salz

## Gemüsepaste

100 g Meersalz

1 Lorbeerblatt

10 g Piment

20 g Fenchelsamen

10 g Pfefferkörner

2 Sternanis

5 g Kreuzkümmel

10 g Thymian

5 g Liebstöckel

100 g Sellerieknolle

100 g Petersilienwurzel

100 g Karotten

50 g weißes vom Lauch

50 g Fenchel

Meersalz, Lorbeerblatt, Piment, Fenchel, Pfeffer, Sternanis, Kreuzkümmel, Thymian und Zucker im Mixer fein mahlen.

Sellerie, Petersilienwurzel, Karotten, Lauch und Fenchel waschen und putzen. Gemüse in Stücke schneiden.

In Stücke geschnittenes Gemüse nach und nach in den Mixer geben und pürieren, bis eine homogene Masse entsteht.

Die Gemüsepaste in ein Glas mit Schraubverschluss füllen und verschließen.

Für die Weiterverarbeitung jeweils 40 g Gemüsepaste mit etwa 600 ml Wasser aufkochen.

Tipp: Diese Paste wird Ihnen beim Kochen viel Spaß bereiten, zudem muss sie nicht im Kühlschrank gelagert werden. Mit Gemüsepaste würze ich gerne auch Gerichte, denen es etwas an Salz fehlt.