7hauben

Saucen Basics



mit Jens Rittmeyer

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Einleitung	04
Jens Rittmeyer	05
Begriffsdefinitionen	06
Equipment & Zutaten	08
Röstzeiten	10
Fischfond	12
Wurzelgemüsefond	14
Heller Geflügelfond	16
Dunkler Geflügelfond	18
Krustentierfond	20
Kalbsjus 1. Ansatz	22
Schnelle Kalbsjus aus 1. Ansatz	24
Kalbsjus 2. Ansatz	26
Zitronenthymianjus aus 2. Ansatz	28
Kalbsjus 3. Ansatz	30
Helle Grundsauce	32
Beurre Blanc	34



Einleitung

7hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Onlinekursen weitergeben.

In diesem Kurs lernst du keine Gerichte, die du nachmachen kannst. Du lernst aber die Basis für gute Saucen kennen, mit denen du allerlei Gerichte verfeinerst und verbesserst. Und wenn du die Grundlagen verstehst, kannst du deine Saucen so anpassen, dass sie die unterschiedlichsten Rezepte perfekt ergänzen.

Gute Saucen benötigen nicht nur das richtige Knowhow, sondern auch einiges an Geduld. Je nachdem, wie viel Zeit du dir dafür nehmen möchtest, zeigt dir Jens mehrere Wege. Da du Fonds und Jus aber auch super aufbewahren kannst, lohnt sich die Arbeit auf jeden Fall.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und wichtigen Infos zum Kurs. Viel Spaß!

Danke!

HAKAKÜCHE

Jens Rittmeyer

Jens ist in Halle an der Saale geboren und hat dort schon als Kind die Wertschätzung für Lebensmittel durch seine Familie mitbekommen.

Nach der Wiedervereinigung begann er daher eine Kochlehre in Baden Baden, bei der er auch einen Lehrlingswettbewerb für sich entscheiden konnte. Nach erfolgreich abgeschlossener Lehre war Jens in mehreren Küchen unterwegs, u.a. im Restaurant Victorian bei Günter Scherrer und im Landhaus Köpp, wo er erstmals mit dem Aromatisieren von Saucen zu tun hatte.

Bei 3-Sterne-Koch Dieter Müller übernahm er schließlich auch den Posten des Sauciers und konnte mit seinen Saucen überzeugen. Danach ging es für Jens nach Portugal, wo er mit 26 Jahren schließlich seine erste Stelle als Küchenchef antrat und dabei bereits im 1. Jahr einen Michelin-Stern holte. Als er nach einigen Jahren nach Deutschland zurück kam, gelang ihm das im Restaurant KAI3 auf Sylt ebenso.

2017 zog es Jens nach Buxtehude ins Restaurant N°4. Und weil seine Gäste immer wieder Saucen von ihm kaufen wollten, begann er zudem sich mit seinem Saucen-Onlineshop selbstständig zu machen. Auch bei seinen Kochkursen merkte Jens, dass die Saucenkurse immer am schnellsten ausgebucht waren. Denn das mit den Saucen wollen alle am liebsten vom Saucengott persönlich lernen …

> Man sagt mir nach, ich hätte ein Händchen für Saucen.



Jens Rittmeyer
Saucengott

Rittmeyers Besondere Raffinessen
www.jens-rittmeyer.de

Begriffsdefinitionen

Was ist der Unterschied zwischen Fond, Brühe, Jus und Sauce? Wir geben dir einen Überblick!

Wenn's um Saucen geht, können die dazugehörigen Begrifflichkeiten schon mal verwirren. Eine klare Trennung gibt's auch nicht immer, aber folgende Definitionen sollen dir dabei helfen, dich in der Welt der Saucen besser zurechtzufinden.

Brühe

Eine Brühe ist quasi nur ein kurzer Auszug, der nicht ewig köchelt und sehr wässrig ist.
Meist ist Fleisch oder Gemüse die Basis, allerdings müssen es keine Knochen sein. Auch Tafelspitz oder Gemüsereste können dafür verwendet werden. Brühen können auch gewürzt und gesalzen werden.

Fond

Ein Fond ist ähnlich wie eine Brühe, aber teils schon reduziert ist und vor allem schon mehr Geschmack hat.

In vielen Küchen wird zwischen Fond und Brühe nicht mehr unterschieden, da hier auch sprachliche Unterschiede zum Tragen kommen. Brühe ist eher das deutsche Wort, Fond das französische.

Fonds können auf Fleisch, Gemüse, Krustentiere und Fisch basieren und werden nahezu nie gesalzen. Meistens werden sie zum Auffüllen von Saucen- oder Jusansätzen verwendet oder zum Reduzieren, um anderen Speisen damit Geschmack zu geben.

Jus

Eine Jus ist der Ansatz von gerösteten Knochen, Gemüse und Alkoholika, welcher mit Fleischfond aufgefüllt wird und der dann über Stunden ganz vorsichtig am Siedepunkt ausköchelt.

Grandjus

Wenn man den passierten Knochenansatz der Jus nochmals mit Wasser auffüllt und nach einigen Stunden köcheln passiert, erhält man eine sogenannte Grandjus. Wenn man so möchte, ist es nur eine Art Wasser mit etwas Geschmack und relativ viel Kollagen.

Saucen

Eigentlich der Überbegriff für alle Fonds, Sude, Fumet's, Jus und Saucen sowie deren Ableitungen.

Oft werden als Sauce aber nur gebundene Fleischsaucen, helle Saucen aus/mit Gemüse oder Fisch und vegane/vegetarische Saucen so bezeichnen. Aber auch kalte Saucen, wie z.B. eine Sauce Rouille oder eine Mayonnaise sind Saucen.



Equipment & Zutaten

Wenn gute Saucen entstehen sollen, dann brauchst du natürlich gute Zutaten. Außerdem gibt es einige Hilfsmittel, die in der Saucenküche besonders hilfreich sind.

Neben klassischen Küchenwerkzeugen benötigst du vor allem folgendes Equipment, um Saucen zuzubereiten:

- verschiedene Töpfe, manchmal sind breite und hohe besonders praktisch
- Topfschaber und Gummischaber
- Siebe in verschiedenen Größen, von sehr feinen bis eher gröberen
- Schneebesen und Montierbesen

Bei den Zutaten kommt es natürlich darauf an, welchen Fond und welche Sauce du dir vornimmst. Gemüse wie Knollen- und Stangensellerie, Zwiebeln und Schalotten sowie Fenchel und Tomaten kommen häufig zum Einsatz. Auch Alkoholika spielen oft eine wichtige Rolle: Weißwein, Rotwein, Sherry (alles trocken), Madeira (Full Rich) und Portwein kommen auch im Kurs immer wieder vor.

Auch Gewürze dürfen nicht fehlen! Vor allem folgende werden verwendet:

- weißer und schwarzer Pfeffer
- Piment
- gelbe Senfsaat
- frischer Lorbeer
- Gewürznelken
- Anissamen
- Fenchelsamen
- Wacholder

Jens gibt dir im Kurs einen guten Überblick und verrät, welche Gewürze und Zutaten besonders gut zu welchem Rezept passen. Dennoch darfst du natürlich auch selbst kreativ werden und die Saucen nach deinem Geschmack zubereiten und auch mal andere Produkte verwenden, die du gerade zuhause hast.



Röstzeiten

Knochen und Fleischabschnitte müssen für manche Fonds und Ansätze geröstet werden, um Farbe und Geschmack in die Saucen zu bringen.

Knochen werden entweder geröstet oder blanchiert, je nachdem, wofür sie benötigt werden. Deshalb musst du zu Beginn wissen, was du am Ende haben möchtest. Durchs Rösten entstehen Röstaromen, aber auch eine Art „Tiefenverstärkung", ohne großartig würzen zu müssen.

Saucenansätze mit Knochen sollten möglichst nicht kochen, damit das in den Knochen und Sehnen enthaltene Kollagen sich nicht zu stark löst. Dieses würde nämlich einen „klebrigen" Geschmack am Gaumen mit sich bringen. Deshalb wird auch von „Süffigkeit" gesprochen, wenn der Fond nicht zu stark kocht und eben nur wenig Kollagen enthält. Eine süffige Sauce hat meist mehr Tiefe und Kraft ohne am Gaumen zu kleben.

Röstzeiten für Knochen:

Kalb	30 Minuten	bei 170 °C
Wildschwein/Hirsch	24 Minuten	bei 170 °C
Reh	22 Minuten	bei 170 °C
Huhn	26 Minuten	bei 180 °C
Taube	20 Minuten	bei 170 °C
Ente	24 Minuten	bei 170 °C
Rind	26 Minuten	bei 170 °C
Schwein	25 Minuten	bei 180 °C

Beachte, dass Röhrenknochen keinen Geschmack liefern. Deshalb solltest du möglichst immer nach Rücken- und Nackenknochen fragen, vor allem bei Kalb, Rind, Schwein, Lamm und Wild.

Röstzeiten für Fleischparüren:

Kalb	20 Minuten	bei 160°C
Wild	15 Minuten	bei 160°C
Ente	18 Minuten	bei 160°C
Rind	22 Minuten	bei 160°C
Schwein	20 Minuten	bei 170°C

Achtung: Jeder Ofen ist anders! Es kann deshalb sein, dass die Röstzeiten bei deinem Ofen etwas abweichen.



Fischfond

Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamt	Portionen
40 min	1 h 10 min	ca. 2 l

4 l	Wasser
2 kg	Fischkarkassen
250 ml	Weißwein
50 ml	Wermut (z. B. Noilly Prat)
2	Zwiebeln
¼	Knollensellerie
⅓	Fenchel
3	frische Lorbeerblätter
1 TL	weißer Pfeffer, ganz

Zubereitung

Schritt 1
Karkassen vorbereiten

Die Fischkarkassen für mindestens 3 Stunden gut wässern, am besten über Nacht.

Tipp: *Karkassen von Plattfischen eignen sich besonders gut.*

Schritt 2
Gemüse schneiden

Zwiebeln, Knollensellerie und Fenchel schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 3
Aufkochen

Das Gemüse mit Weißwein, Wermut, weißem Pfeffer und den Lorbeerblättern kräftig aufkochen. Danach die Hitze reduzieren und die Fischkarkassen dazugeben. Nun mit Wasser auffüllen und bei mittelstarker Hitze für ca. 5 Minuten aufkochen. Dabei die Trübstoffe und das gestockte Eiweiß sofort abschöpfen.

Tipp: *Wenn du magst, kannst du mit dem Wermut auch noch ein wenig Pernod dazugeben.*



Schritt 4
Ziehen lassen

Den Herd dann abschalten und den Fond für maximal 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 5
Passieren & Geschafft

Durch ein Sieb mit Tuch und gern wieder einem Sieb sehr vorsichtig passieren, da das Fischeiweiß eine geringere Stabilität hat und es passieren kann, dass der Fond durch unsachgemäßes Passieren wieder leicht eintrübt.

Tipp: *Wenn du beim Passieren mit einem Sieb, einem Tuch und einem weiteren Sieb arbeitest, dann können die Karkassen das Passiertuch nicht kaputt machen.*

Wurzelgemüsefond

Zutaten & Infos

Zubereitung
40 min

Gesamt
4 h 40 min

Portionen
ca. 3 l

1	Staudensellerie
1 – 2	Knollensellerie
6 – 8	Zwiebeln
1½	Fenchel
3	frische Lorbeerblätter
1 TL	weißer Pfeffer, ganz
1 TL	gelbe Senfsaat
½ l	Wermut (z. B. Noilly Prat)
1 l	Weißwein
5 l	Wasser



Zubereitung

Schritt 1
Gemüse vorbereiten

Staudensellerie, Knollensellerie, Zwiebeln und Fenchel waschen bzw. schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 2
Aufkochen

Das Gemüse mit Gewürzen, Alkoholika und Wasser kalt aufsetzen und einmal für ca. 10 Minuten stark aufkochen.

Schritt 3
Köcheln lassen

Die Hitze reduzieren und den Fond für 4 Stunden ganz leicht am Herdrand köcheln lassen.

Tipp: *Idealerweise lässt du den Fond dann noch für mindestens 24 Stunden abgedeckt kühl auslaugen.*

Schritt 4
Passieren & Geschafft

Nach der Garzeit noch einmal kurz aufkochen und sofort durch ein Sieb mit einem darin ausgelegten Tuch und eventuell einem weiteren Sieb passieren.

Heller Geflügelfond

Zutaten & Infos

Zubereitung
30 min

Gesamt
6 h

Portionen
ca. 2 l

4 l	Wasser
2 kg	Geflügelkarkassen
2 - 3	Zwiebeln
3	frische Lorbeerblätter
1 TL	weißer Pfeffer, ganz



Zubereitung

Schritt 1
Karkassen blanchieren

Die Geflügelkarkassen kurz blanchieren, um die ersten Trübstoffe zu beseitigen.

Schritt 2
Aufkochen

Die Karkassen mit kaltem Wasser ansetzen, sodass sie gut mit dem Wasser bedeckt sind. Nun muss das Ganze einmal aufkochen, die Trübstoffe und das Fett dabei direkt abschöpfen.

Schritt 3
Zwiebeln & Gewürze dazugeben

Erst jetzt die geschälten, geschnittenen Zwiebeln, die angerissenen Lorbeerblätter und den Pfeffer dazugeben und weiterhin die Trübstoffe abschöpfen.

Schritt 4
Reifen lassen

Nach ca. 10 Minuten das Ganze auf eine niedrigere Stufe stellen, sodass der Fond nur ganz zart köchelt und so ca. 5 - 6 Stunden reifen lassen.

Schritt 5
Passieren & Geschafft

Anschließend durch ein Sieb mit Tuch und gerne einem weiteren Sieb passieren.

Dunkler Geflügelfond

Zutaten & Infos

Zubereitung
30 min

Gesamt
6 h

Portionen
ca. 2 l

4 l	Wasser
2 kg	Geflügelkarkassen
2 - 3	Zwiebeln
¼	Knollensellerie
3	frische Lorbeerblätter
1 TL	weißer Pfeffer, ganz

Zubereitung

Schritt 1
Rösten

Die Geflügelkarkassen auf einem Gitter – über einer Auffangschale für das Fett – im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für 26 Minuten rösten. Dabei gern nach der Hälfte der Röstzeit drehen.

Tipp: *Das aufgefangene Fett kannst du z.B. zum Braten einer Hühnerbrust oder zum Aromatisieren von Saucen verwenden.*

Schritt 2
Gemüse schneiden

Währenddessen die Zwiebeln und den Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden.

Schritt 3
Aufkochen

Die gerösteten Karkassen mit dem Gemüse in einen Topf geben, mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die aufsteigenden Trübstoffe und das Fett abschöpfen. Erst dann Pfeffer und den angerissenen Lorbeer dazugeben und für ca. 10 Minuten die Trübstoffe weiterhin abschöpfen.



Schritt 4
Köcheln lassen

Das Ganze dann auf eine niedrigere Stufe stellen, sodass der Fond nur ganz zart für ca. 5 - 6 Stunden köchelt.

Schritt 5
Passieren & Geschafft

Nach der Garzeit den Fond durch ein Sieb mit Tuch und einem weiteren Sieb passieren.



Krustentierfond

Zutaten & Infos

Zubereitung **50 min**

Gesamt **3 h 50 min**

Portionen **ca. 2 l**

1½ kg	Kurstentierkarkassen (Hummer, Kaisergranat, Flusskrebs, …)
2½ l	Wasser
2 l	heller Geflüglefond (siehe S. 16)
250 ml	Weißwein
70 ml	Wermut (z. B. Noilly Prat)
30 ml	Weinbrand
30 ml	weißer Portwein
2	Zwiebeln
¼	Knollensellerie
½	Fenchel
1 Stange	Staudensellerie
2	Karotten, mittelgroß
6	frische Tomaten (alternativ 4 - 5 Schältomaten aus der Dose)
1	Knoblauchzehe
4	frische Lorbeerblätter
1 EL	weißer Pfeffer, ganz
8	Anissamen
3	Fenchelsamen
5	Wacholderbeeren
30 ml	mildes Olivenöl
30 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Schritt 1
Im Ofen rösten

Die Krustentierkarkassen waschen, eventuell nachputzen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C für ca. 22 Minuten rösten, dabei nach der Hälfte der Röstzeit gern wenden.

Schritt 2
Gemüse schneiden

Währenddessen das Gemüse schälen bzw. waschen und in Würfel schneiden.

Schritt 3
Im Topf rösten

Die Karkassen mit Olivenöl und Sonnenblumenöl in einen möglichst breiten Topf geben und für ca. 3 - 4 Minuten weiterrösten. Nun das Gemüse (bis auf die Tomaten), Gewürze und die mit der flachen Hand angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und für ca. 2 Minuten mitrösten.

Tipp: *Ingwer, Kurkuma oder Limettenblätter würden auch noch gut in diesen Fond passen.*

Schritt 4
Ablöschen

Jetzt die gewürfelten Tomaten zugeben und so lang rösten, bis die Feuchtigkeit der Tomaten verdunstet ist. Nun mit Weinbrand ablöschen und reduzieren, danach den Weißwein und Wermut zugeben und reduzieren. Abschließend den Portwein zugeben und auch diesen reduzieren.

Schritt 5
Auffüllen & köcheln lassen

Nun mit dem Wasser und Geflügelfond auffüllen und den Ansatz nur ganz leicht köchelnd für ca. 3 Stunden auf eine niedrigere Stufe stellen.

Tipp: *Pescetarier können statt einen Geflügelfond einen Gemüsefond oder einen sehr milden Fischfond verwenden.*

Schritt 6
Passieren & Geschafft

Anschließend den Fond durch ein Sieb mit Tuch und unbedingt wieder einem Sieb passieren, damit die Karkassen das Passiertuch nicht kaputt machen.

Kalbsjus 1. Ansatz

Zutaten & Infos

Zubereitung **45 min**

Gesamt **6 h 45 min**

Portionen **ca. 2 l**

2 kg	Kalbsknochen (bereits klein gehackt)
3	Zwiebeln
⅓	Knollensellerie
2 Stangen	Staudensellerie
1	Karotte
4 - 5	Schältomaten (aus der Dose)
1 TL	Schwarzer Pfeffer
1 TL	Piment
1 TL	gelbe Senfsaat
3	Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
1 EL	dunkler Balsamico
250 ml	Rotwein
100 ml	roter Portwein
100 ml	Madeira (Full Rich)
100 ml	Sherry (trocken)
2 l	dunkler Geflügelfond (siehe S. 18)
2 - 3 l	Wasser
120 ml	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Schritt 1
Rösten

Die Kalbsknochen bei 170 °C für 30 Minuten auf einem Gitter über einem Auffangblech rösten. Das Kalbsfett kann eventuell weiterverwendet werden.

Schritt 2
Gemüse schneiden

Währenddessen das Gemüse waschen bzw. schälen und in knapp walnussgroße Würfel schneiden.

Schritt 3
Im Topf rösten

Die Knochen dann mit dem Öl in einen Topf geben und ca. 10 Minuten rösten. Danach das Gemüse zugeben (bis auf die Tomaten) und für ca. 10 - 12 Minuten mitrösten. Nun die Gewürze und anschließend die Tomaten zugeben und weiter rösten, bis die Tomaten sämtliche Knochen benetzt haben.

Schritt 4
Ablöschen

Nun zuerst mit Balsamico ablöschen und zügig gleichmäßig verteilen, dann mit dem Rotwein ablöschen und reduzieren. Dabei ständig am Topfboden mit dem Topfschaber rühren. Danach mit dem Portwein ablöschen und reduzieren, darauffolgend mit Madeira ablöschen und reduzieren und immer wieder gut am Boden den Bratsatz lösen. Abschließend mit Sherry ablöschen und ebenfalls reduzieren.

Schritt 5
Auffüllen

Danach die Hitze reduzieren und mit dem Geflügelfond und Wasser auffüllen. Den Topf jetzt nur noch am Herdrand zum Sieden bringen und an diesem Temperaturpunkt halten. Nicht stark oder wallend kochen, da sonst das Kollagen zu stark aus den Knochen gelöst wird.

Tipp: *Statt mit Wasser kannst du auch mit Eiswürfel auffüllen, da dadurch das tierische Eiweiß noch mehr Zeit hat, die Trübstoffe zu binden.*

Schritt 6
Köcheln lassen

Während der Garzeit von ca. 6 Stunden immer wieder die Trübstoffe und Fett abschöpfen. Man nennt das “die Sauce pflegen”.

Schritt 7
Passieren & Geschafft

Nach ca. 6 Stunden die Kalbsjus durch ein Sieb mit Tuch und unbedingt einem weiteren Sieb passieren.

Tipp: *Wenn du magst, füll die Knochen im Topf nun nochmals mit Wasser auf, lass den Topf über weitere 6 Stunden ganz sanft simmern und lauge somit die Knochen noch weiter aus. Das ist dann eine Grandjus. Passiere diese Grandjus dann entsprechend wieder durch Sieb und Tuch und reduziere sie entweder, um sie dann zur eigentlichen Kalbsjus zu geben oder nutze sie zum Auffüllen von anderen Jus-Ansätzen.*

Schnelle Kalbsjus aus 1. Ansatz

Zutaten & Infos

Zubereitung
20 min

Gesamt
1h

Portionen
ca. 350 ml

4	Schalotten
100 g	Butter
1 Spritzer	Balsamico
100 ml	Weißwein
50 ml	Madeira
600 ml	Ergebnis aus 1. Ansatz (siehe S. 22)
evtl. 1 Knoblauchzehe	
Maisstärke, Salz und Pfeffer zum Abschmecken	



Zubereitung

Schritt 1
Anbraten

Die Butter im Topf bräunen und die geschnittenen Schalotten sowie die angedrückte Knoblauchzehe zugeben und auch ganz leicht bräunen.

Schritt 2
Ablöschen

Einen Spritzer Balsamico dazu geben und anschließend mit Weißwein ablöschen. Wenn dieser reduziert ist, den Madeira zugeben und ebenfalls gut einkochen.

Schritt 3
Köcheln lassen

Mit dem 1. Ansatz auffüllen, die Hitze reduzieren und das Ganze am Herdrand für mindestens 30 - 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Schritt 4
Passieren & Geschafft

Durch ein Gazesieb passieren. Anschließend bei mittlerer Hitze noch ein wenig weiter reduzieren, mit Maisstärke binden und abschmecken.

Kalbsjus 2. Ansatz

Zutaten & Infos

Zubereitung **25 min**

Gesamt **5 h**

Portionen **400 ml**

200 g	Kalbsabschnitte (sogenannte Parüren)
4 - 5	Schalotten
100 g	Butter
100 ml	Weißwein
50 ml	Madeira
1 Spritzer	dunkler Balsamico
Ergebnis aus 1. Ansatz (siehe S. 22)	
Evtl. etwas Butter und Maisstärke zum Binden	
Zitronenthymian zum Aromatisieren	

Zubereitung

Schritt 1
Im Ofen rösten

Die Kalbsabschnitte klein schneiden und entweder im Ofen bei 160 °C für 20 Minuten rösten oder direkt im Topf in der Butter rösten.

Schritt 2
Im Topf rösten

Die Butter im Topf gut bräunen. Wenn die Kalbsabschnitte bereits geröstet sind, dann die geschnittenen Schalotten zugeben und anschließend die Kalbsabschnitte. Weiter sanft rösten.

Schritt 3
Ablöschen & köcheln lassen

Nun schrittweise jeweils mit Balsamico, Weißwein und Madeira ablöschen und reduzieren. Danach den Herd zurückschalten, mit der passierten 1. Kalbsjus auffüllen und am Herdrand für ca. 4 - 5 Stunden sanft simmern lassen.

Schritt 4
Passieren & Geschafft

Anschließend durch ein feines Sieb passieren und den nächsten Ansatz zubereiten.



Zitronenthymianjus
aus 2. Ansatz

Zutaten & Infos

Zubereitung
20 min

Gesamt
50 min

Portionen
280 ml

400 ml	Ergebnis aus 2. Ansatz (siehe S. 26)
30 - 40 g	Butter
Maisstärke, Zitronenthymian	

Zubereitung

Schritt 1
Reduzieren

Wenn du keinen weiteren Ansatz machen möchtest, die Jus weiter sanft reduzieren.

Schritt 2
Binden & Abschmecken

Zunächst etwas Butter mitkochen, dann mit Maisstärke abbinden. Zum Schluss abschmecken.

Schritt 3
Aromatisieren & Geschafft

Du kannst die Jus nun noch aromatisieren, indem du Zitronenthymian in die Jus schneidest und diesen maximal 30 Minuten einwirken lässt.

Tipp: *Das Aromatisieren geht natürlich auch mit jeder anderen Jus und diversen Kräutern wie Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin, Oregano oder Dost.*



Kalbsjus 3. Ansatz

Zutaten & Infos

Zubereitung **30 min**

Gesamt **3 h**

Portionen **220 ml**

4	Schalotten
60 – 80 g	Butter
1 Spritzer	Balsamico
100 ml	Weißwein
40 ml	Madeira
400 ml	Ergebnis aus dem 2. Ansatz (siehe S. 26)
Evtl. noch etwas mehr Butter	
Maisstärke, Salz, Pfeffer und evtl. Aromen	

Zubereitung

Schritt 1
Schalotten anbraten

Die Schalotten schälen, vierteln und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Butter im Topf gut bräunen, die Schalotten zugeben und sehr gut am Topfboden entlang rühren.

Schritt 2
Ablöschen

Nun schrittweise jeweils mit Balsamico, Weißwein und Madeira ablöschen und reduzieren.

Schritt 3
Reduzieren

Danach mit der passierten 2. Kalbsjus auffüllen und am Herdrand für ca. 2 – 3 Stunden sanft simmern und reduzieren.

Schritt 4
Aromatisieren & Geschafft

Zum Schluss durch ein feines Gazesieb passieren, gegebenenfalls mit etwas Butter und Maisstärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann je nach Wunsch aromatisieren.



Helle Grundsauce

Zutaten & Infos

Zubereitung **30 min** | Gesamt **1 h** | Portionen **ca. 900 ml**

4–5	Zwiebeln
500 ml	Weißwein
180 ml	Wermut
2 l	Gemüsefond oder Geflügelfond (siehe ab S. 14)
5	frische Lorbeerblätter
800 ml	Sahne (mind. 30 % Fett)
250 g	Butter
	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft nach Wunsch
	Je nach Ableitung: Rosmarin, Basilikum, Safran oder weißer Balsamico



Zubereitung

Schritt 1
Zwiebeln anschwitzen

Die Zwiebeln schälen, schneiden und mit den Lorbeerblättern in der Hälfte der Butter farblos anschwitzen.

Schritt 2
Ablöschen & reduzieren

Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Danach die Flüssigkeit reduzieren, den Fond angießen und auf ca. die Hälfte reduzieren.

Schritt 3
Passieren

Nun die Sahne angießen und kräftig aufkochen. Danach sofort durch ein feines Haarsieb passieren und in einem anderen Topf weiter einkochen.

Schritt 4
Abschmecken

Nun die Butter zugeben und für kurze Zeit verkochen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Zitronensaft auffrischen.

Tipp: *Wenn die Sauce sämiger werden soll, kannst du sie vor dem Abschmecken noch mit angerührter Maisstärke abbinden.*

Schritt 4a
Weiße Balsamicosauce

Dazu weißen Balsamico um ⅔ reduzieren und in die Sauce einrühren. Kurz rasten lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Schritt 4b
Safransauce

Safran in die Sauce geben und einziehen lassen.

Schritt 4c
Rosmarinsauce

Den Rosmarin in die Sauce schneiden und 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen darf die Sauce nicht mehr kochen. Dann durch ein feines Gazesieb passieren.

Schritt 4d
Basilikumsauce

Den Basilikum in die Sauce schneiden und 30 Minuten ziehen lassen. Währenddessen darf die Sauce nicht mehr kochen. Dann durch ein feines Gazesieb passieren.

Beurre Blanc

Zutaten & Infos

Zubereitung **10 min**

Gesamt **20 min**

Portionen **ca. 300 ml**

3	Schalotten
400 ml	Fond nach Wahl und Gericht
1	Lorbeerbatt
200 ml	Weißwein
200 g	Butter
50 ml	Sahne (nach Belieben)
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle	
auf Wunsch Zitrone oder feiner Essig	

Zubereitung

Schritt 1
Reduzieren

Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und mit dem Fond, Weißwein und Lorbeer um ca. die Hälfte reduzieren.

Schritt 2
Passieren & montieren

Nun durch ein sehr feines Gazesieb passieren und mit Butter mittels eines Stabmixers montieren.

Tipp: *Alternativ kannst du die Butter auch schon vor dem Passieren dazugeben oder sogar die Zwiebeln mit mixen.*

Schritt 3
Geschafft

Je nach Wunsch mit Sahne versetzen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Verfeinerung noch einen Spritzer Zitronensaft oder Champagneressig dazugeben.



7hauben

Kursheft
mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Jens Rittmeyer

Kurs
Saucen Basics

Koch
Jens Rittmeyer

7hauben.com