

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

Texte teilweise aus „Wiener Küche“ Olga und Adolf Hess, 44. Auflage bearbeitet von Peter Kirischitz. Mit freundlicher Genehmigung vom Deuticke Verlag.

Fotografie: Alex Hartl, 2001, 1 HFB

Brauner Fond

(Basis aller braunen Saucen)

DIE ZUTATEN:



- 60 g Öl
- 500 g
- ¼
- ½
- ½
- ½
- 1 EL
- 1/8 Liter
- 2 l
- 5
- 1
- ¼

DIE ZUBEREITUNG



Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

Texte teilweise aus „Wiener Küche“ Olga und Adolf Hess, 44. Auflage bearbeitet von Peter Kirischitz. Mit freundlicher Genehmigung vom Deuticke Verlag.

Fotografie: Alex Hartl, 2001, 1 HFB

diesen Fond in größeren Mengen vorzubereiten und entweder in kleinen Tiefkühlbeuteln oder im Eiswürfelbehälter einzufrieren.

Grandjus

Brauner Wildfond

Wie brauner Fond; jedoch mit Speckabschnitten ansetzen und das Bouquet garnie (Petersilgrün, Lauch und Lorbeer) mit einem Thymian- und Rosmarinweig erweitern. Typische Wildgewürze verwenden (Wacholder, Preiselbeer, Orangenzeste....)

BRAUNE GRUNDSAUCEN

Zum Aufgießen brauner Saucen wird immer ein brauner Fond verwendet.

Das erste Rezept der braunen Grundsaucen, also der braune Fond, präsentiert sich als neutraler Grundfond, der für alle braunen Saucengerichte, nach der entsprechenden Würzung, angewendet werden kann.

So kann sowohl das braun gedünstete Wild, wenn es mit Wacholder, Preiselbeer und Orangenschale gewürzt wird, als auch das Lamm mit der Knoblauch-, Thymian- und Rosmarinwürzung nach dem Anbraten in diesem Fond zubereitet werden.

Will man professionelle Fonds, wird man die braunen Fonds auf die gleiche Art und Weise mit den passenden Knochen und Gewürzen zubereiten.

Braune Grundsauce (Sauce demi-glace)

60 g Fett

500 g Rindfleisch

Rindsparüren

¼ Zeller

½ Petersilienwurzel und Grün

½ Karotte

½ Zwiebel

1 EL Paradeismark

1/8 Liter Weißwein

2 Liter brauner Fond

5 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

¼ Lauch

1/16 Liter Wasser oder Rotwein

1KL Stärkemehl

Im heißen Fett werden Rindfleisch und Parüren braun auf allen Seiten geröstet, dann das Rindfleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Würfelig geschnittenes Wurzelwerk (Mirepoix) zugegeben und weiterrösten. Bevor das Wurzelwerk braun ist, gibt man grob geschnittene Zwiebel dazu und lässt alles braun rösten. Dann wird das Paradeismark beigefügt, dieses lässt man auch anrösten bis das Fett nicht mehr rot, sondern schön braun ist, löscht mit Weißwein ab, gießt mit braunem Fond oder Wasser auf, würzt mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt, lässt die Sauce 2-3 Stunden kochen, schöpft das auf der Oberfläche sich sammelnde Fett und den Schaum ab. Die Sauce wird nun mit in Wasser (oder Rotwein) abgerührtem Stärkemehl gebunden und durch ein feines Sieb passiert.

Anmerkung: Die Zubereitung der Sauce demi-glace ist sehr ähnlich der des braunen Fonds. Die Unterschiede sind in der Zubereitung hervorgehoben: a) Die zusätzliche Fleischkraft b) als Aufgussmittel dient der braune Fond c) Die Sauce ist gebunden, ob die Bindung nun mit Stärkemehl, Gemüsepuree aus dem mitgegarterem Wurzelwerk oder mit einer Einbrenn erfolgt, ist Geschmackssache.

Arbeitsmappe Peter Kirischitz©

Texte teilweise aus „Wiener Küche“ Olga und Adolf Hess, 44. Auflage bearbeitet von Peter Kirischitz. Mit freundlicher Genehmigung vom Deuticke Verlag.

Fotografie: Alex Hartl, 2001, 1 HFB

Braune Lamm-Grundsauce

Wird wie die Sauce demi-glace, allerdings mit Lammfleisch und Lammparüren zubereitet und geschmacklich mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin abgestimmt.

Fleischglace

2 Liter brauner Fond

½ kg Kalbfleischanschnitte

Der braune Fond wird mit Knochen und Parüren (Fleischanschnitten) wie dort beschrieben zubereitet Und auf etwa ein Zehntel seiner Anfangsflüssigkeit reduziert (eingekocht).