



Demi-glace die Königin aller Saucen

Das i-Tüpfelchen für allerfeinste Saucen. - Grundstock dieser Variante einer Demi-glace ist hier ein hervorragender Jus de viande nach einem Rezept von Alain Ducasse.

ZUTATEN:

JUS DE VIANDE:

500 ml Jus de viande

SAUCE ESPAGNOLE:

500g Beinscheiben vom Rind
 500 ml Fond blanc (siehe 2. Link im 1. Kommentar)
 100 ml kräftiger Rotwein (Côtes du Rhône)
 50 g mild gesalzener, geräucherter magerer Schinkenspeck
 2 EL Olivenöl
 50 g Karotte
 50 g Knollensellerie
 50g braune Champignons
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Tomatenmark
 2 Stängel Petersilie
 2 Zweige Thymian
 1 Lorbeerblatt
 1 Streifen Orangenschale
 2 Lauchgrün (à 10 cm)

DES WEITEREN:

2 EL Madeira

1 VORBEMERKUNG: Die Vorgehensweise zum Kochen einer Demi-glace ist wohl so unterschiedlich wie es Kochschulen gibt. Anthony Bourdain empfiehlt, einen Fond brun radikal zu reduzieren. Paul Bacuse beschreibt in seiner »Nouvelle cuisine« die Schritte

1. Fon blanc
2. Grandjus
3. Sauce espagnole
4. Demi-glace

bei der die Sauce espagnole mit einer braunen Roux gebunden wird. Das erschien mir nicht mehr ganz zeitgemäß und vor allem insgesamt äußert zeitaufwendig. – So kam mir die Idee, einen Jus de viande nach Alain Ducasse zu kochen und jenen dann mit einer ungebundenen, und, da Rind verwendet wurde, mit Rotwein deglacierten und modifizierten »Sauce espagnole« zu konzentrieren. – Die Erwartung wurde mehr als übertroffen: Resultat ist ein hocharomatisches Konzentrat feinsten Saucen.

2 JUS DE VIANDE: Einen Jus de viande wie im Rezept beschrieben zubereiten, diesen aber nur auf 500 Milliliter reduzieren.

3 SAUCE ESPAGNOLE: Schinkenspeck sowie die Gemüse und die Champignons würfeln. Zwiebel achteln. Knoblauchzehe mit einem Messer andrücken. In das Lauchgrün Petersilie, Thymian, Orangenschale und Lorbeer legen und mit Küchengarn zu einem Bouquet garnie binden.

4 Die in 4 × 4 cm groß geschnittenen Würfel von der Beinscheibe mit Knochen in Olivenöl anbraten. Schinkenspeck zugeben und mitbraten lassen. Dann das Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Champignons zugeben, die Kochbutter von dem Jus de viande zugeben und zu Mirepoix (Röstgemüse) rösten. Alles über ein Sieb über eine Schüssel geben und die Kochbutter ablaufen lassen. Dann wieder aus dem Sieb zurück in den Topf geben, Tomatenmark zugeben und etwa 2 Minuten unter wenden anschwitzen lassen. Mit Rotwein dreimal unter wiedergeholtem fast vollständigen reduzieren deglacieren (ablöschen). - Fond blanc aufgießen, Bouquet garnie einlegen und

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

knapp unter dem Siedepunkt die Sauce auf etwa 250 ml reduzieren. - Die Sauce durch ein feines Sieb geben, abkühlen lassen und vollständig entfetten.

5 FERTIGSTELLUNG: Die vorbereiteten 500 ml Jus de viande erhitzen und die Sauce espagnole unterrühren. Alles knapp unter dem Siedepunkt auf etwa ein Drittel (200 – 250 ml) reduzieren. Vom Feuer ziehen, nochmals durch ein feines Sieb passieren und schließlich ganz klassisch zum Finale mit Madeira abrunden. Am besten in kleinen Portionen zur Verwendung einfrieren. - Haltbarkeit mehr als über ein Jahr. - Ohne die Kochzeit von dem vorab vorbereiteten Geflügel- und Rinderfond benötigt man zur Herstellung der Demi-glace (incl. des Jus de viande) etwa 5 – 6 Stunden.

6 ANWENDUNG: Demi-glace zur Zubereitung separater feinsten Saucen und zum Abrunden von Saucen mit oder vom Rind.