



Fond blanc de boeuf Heller Rinderfond

Ein Fond blanc ist im Grunde nichts anderes als eine helle, konzentrierte sehr kräftige Rinder- oder Kalbs-Bouillon und Basis für weitere Verwendungen in der Küche.

ZUTATEN:

3 Liter	kaltes Wasser
500 g	Rinderbrust
500 g	Beinscheiben vom Rind
1 kg	Fleischknochen vom Rind
3	Karotten
1/4	kleine Sellerieknolle
1	Stange Lauch (nur das Weiße)
1	Petersilienwurzel
1	Schalotte
1	Zwiebel
4	Stängel Petersilie
3	Zweige Thymian
1	Lorbeerblatt
8 Stück	schwarzer Pfeffer
4 Stück	Piment
2	Gewürznelken
	Meersalz

1 FOND BLANC: Suppenfleisch und Knochen kaltem Wasser abwaschen und in einen Topf von etwa 6 – 8 Liter Fassung legen. 3 Liter kaltes Wasser aufgießen und mit den Gewürzen erhitzen. Aufkochen lassen und sofort die Hitze zurück nehmen. Sich bildenden Schaum immer wieder abheben. Nicht rühren! Nicht salzen! - Ganz sanft 2 Stunden simmern (knapp unter dem Siedepunkt - nicht kochen!) lassen. – So entsteht ein klarer Fond.

2 Während dessen die Gemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden, Die Kräuter mit Lorbeerblatt zu einem Bouquet garni binden. Nach den 2 Stunden Kochzeit Gemüse und Bouquet garni dazu geben. Nochmals 2 Stunden simmern lassen. Danach Fleisch, Knochen und Gemüse heraus heben und den Fond durch ein mit einem Passiertuch ausgelegtem Sieb passieren. (Knochen nicht wegwerfen, sie können noch verwertet werden). Das Gemüse entsorgen, es ist völlig ausgelaugt). - Fond mit Salz abschmecken und erkalten lassen. In den Kühlschrank stellen und am besten am nächsten Tag vollständig entfetten. – Es entstehen ca. 1,5 Liter Fond. – Der Fond geliert leicht im Kühlschrank. – Dauer insgesamt: ca. 4,5 Stunden.

VERWENDUNG: Der restliche Fond kann nun sofort weiter verwendet, erkaltet eingefroren, oder noch weiter reduziert werden. Wird der Fond blanc mit Kalbfleisch und Kalbsknochen angesetzt, ist er Basis als Fond blanc de veau für eine Velouté de veau und diese wiederum für eine Sauce de allemande. – Der Fond bildet auch die Basis für Suppen, Eintöpfe, einer Consommé oder Consommé double vom Rind. – Der Fond blanc (500 ml) wird auch für eine Demi-glace benötigt. Wenn er dafür beabsichtigt ist, dann den Fond nicht (!) salzen!

3 ZUBEREITUNG EINER REMOUIILLAGE: Eine Remouillage ist eine Nach-Brühe. Wir beuten Knochen und Fleisch bis zum Letzten aus, indem wir sie mit kaltem Wasser nochmals abspülen und dann wiederum, diesmal aber mit etwa 2,5 Liter kaltem Wasser ansetzen, und dann noch einmal 2 – 3 Stunden köcheln lassen. Es ist erstaunlich, was man noch daraus an Geschmack gewinnen kann! - (Eine alte Rezeptur empfiehlt nach dieser Prozedur, die Knochen zur Knochenmühle zu bringen und das Restfleisch dem Bauern für die Schweinemast - dies dürfte in der Gegenwart wohl keiner mehr praktizieren.)