



## Jus de viande – Bratensaft

Rezept von Alain Ducasse. – Der puristisch gekochte Jus de viande des Starkochs ist einfach eine Offenbarung und Basis für allerfeinste Saucen. – Haute cuisine!

### ZUTATEN:

#### BASISFOND:

- 1 kg Rinder/Kalbsbrust oder/und Beinscheibe vom Rind/Kalb (mit Knochen)
- 4 EL Olivenöl
- 100 g kalte Butter (in Würfel geschnitten)
- 1 große Zwiebel, geachtelt (ca. 80 Gramm)
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 1,5 l Geflügelfond

#### JUS DE VIANDE:

- 500 g Beinscheibe vom Rind/Kalb
- 4 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Zweige Thymian
- 10 g Pfefferkörner (schwarz)
- 150 ml Geflügelfond zum deglacieren
- Kochbutter vom Basisfond
- 1 Liter Basis-Fond
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1** BASIS: Das Fleisch in 4 × 4 cm große Würfel schneiden. Knochen klein hacken. Die Zwiebel achteln, die Knoblauchzehe mit dem Messerrücken andrücken. - In einer schweren Topf (vorzugsweise Gusseisen) Olivenöl erhitzen und Fleisch sowie Knochen so lang braten, bis alles gut gebräunt ist. Hitze sofort reduzieren, Butterstückchen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und blondieren, aber nicht zu dunkel werden lassen. - Danach alles in ein Sieb über eine Schüssel geben und die Kochbutter auffangen. – Abgetropftes Fleisch und Knochen wieder zurück in den Topf geben mit Geflügelfond deglacieren (ablöschen). Dies mit der Geflügelfond mehrmals wiederholen und immer wieder reduzieren. – Dann den restliche Geflügelfond aufgießen und den Basisfond 1 Stunde und 15 Minuten knapp unter den Siedepunkt offen simmern lassen. Sich bildenden Schaum öfter abschöpfen. - Nach dieser Zeit den Basisfond durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren und abkühlen lassen. - Sich an der Oberfläche gebildete Fettschicht abheben. - Man erhält ca. 0,75 – 1 Liter Basis-Fond.

**2** JUS DE VIANDE: Wie vor das Fleisch in Würfel von 4 × 4 cm schneiden. Die Schalotte in dicke Scheiben. Knoblauchzehe mit dem Messerrücken andrücken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und das Fleisch und Knochen gut anbraten. Aufgefängene Kochbutter, Schalottenscheiben, Knoblauchzehe, Thymian und Pfeffer zufügen und unter öfteren Umrühren alles 10 – 15 Minuten sanft in der Kochbutter sanft braten. Fleisch und Knochen wiederum über das Sieb über einer Schüssel geben, damit die Kochbutter abläuft. (Soll noch eine Demi-glace zubereitet werden, Kochbutter aufheben).

**3** Fleisch zurück in den Topf geben. Dann mehrmals mit dem bereitgestellten 150 ml Geflügelfond ablöschen und völlig reduzieren. - Basis-Fond aufgießen und bei milder Hitze offen bis auf etwa 200 Milliliter reduzieren. Abschäumen nicht vergessen. (Er ist fertig, wenn er sahnig von Löffelrücken abläuft). – Jus de viande durch ein Sieb mit ausgelegtem Passiertuch in eine Schüssel geben. Salzen und pfeffern. (Durch die Verwendung des Geflügelfonds ist Salzen kaum notwendig. - Abkühlen und in den Kühlschrank stellen. Zum Schluss evtl. entfetten.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)

**4** US DE VOLAILLE OU CANARD: Entsprechend eines weiteren Rezeptes von Alain Ducasse ist ebenso ein Jus brun de volaille ou de canard (brauner Geflügel- oder Entenjus) für feinste Saucen zu Geflügel oder Ente zuzubereiten. - Dazu ist nur das Rind einfach mit klein gehackten Flügel, Hühnerklein, und Karkassen (z.B. Rücken) von Geflügel bzw. Ente zu ersetzen. Statt schwarzen, weißen Pfeffer verwenden. Alle anderen Zutaten sowie die Vorgehensweise ist identisch dieses Rezeptes.

**FAZIT:** Beeindruckend ist, dass Ducasse auf Mirepoix (Röstgemüse) und Wein bei dem Jus entgegen einer ähnlichen klassischen Rezeptur von Bacuse total verzichtet. Grund ist offenbar der schon vorbereitete würzige Hühnerfond. - Es wird also sehr minimalistisch mit wenigsten Zutaten gekocht. - Nur etwas Zeit ist nötig. - Diese geradlinige Philosophie Ducasses von moderner Haute cuisine ist zweifellos faszinierend wie auch überzeugend. - Die Jus sind einfach so köstlich, dass man sich zurückhalten muss, um sie nicht pur wegzulöffeln. Entsprechend der gewünschten Sauce gibt jetzt der Jus einen riesigen Spielraum, um weiter modifiziert verwendet bzw. aromatisiert zu werden. - Mein Credo zum Kochen von besonders feinen Saucen und anderen Zubereitungen. Nur noch so - der Jus ist ein Traum - käufliche Fonds bleiben ab jetzt bei mir in den Regalen der Händler.

**PERSÖNLICHER TIPP:** Fleisch und Knochen vom Basisfond und dem Jus de viande keinesfalls wegwerfen. Sie können noch sehr gut für eine Remouillage (Nach-Brühe) verwendet werden: Dazu empfehle ich, separat ein Mirepoix (Röstgemüse) von gewürfelter Karotte, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Knoblauchzehe in etwas Butterschmalz zu rösten und ein Bouquet garni aus 2 Petersilienstängel, 2 Zweigen Thymian, einem Streifen Orangenschale und einem Lorbeerblatt zu binden. – Fleisch und Knochen in einen entsprechenden Topf geben, Mirepoix zugeben. 200 ml trockenen Rotwein angießen und auf die Hälfte reduzieren. Das Bouquet garni einlegen. – 2 Liter kaltes Wasser (sollte eine Remouillage von einem Fond blanc zur Verfügung stehen, dann jenen verwenden), aufgießen, zum kochen bringen und etwa 2,5 Stunden offen simmern lassen. Dann durch ein Sieb mit ausgelegtem Passiertuch in eine Schüssel passieren. - Die Remouillage eignet sich noch exzellent zum angießen von Schmorgerichten mit viel Sauce vom Rindfleisch. - Fleisch und Knochen sind jetzt gnadenlos ausgebeutet und können mit gutem Gewissen entsorgt werden.

**QUELLE DES ORIGINALS DES JUS DE VIANDE** (Rezept in französisch incl. selbst erklärendes ausführliches Video): Jus de viande – Alain Ducasse – L'Académie du Goût