



Sauce espagnole

Die Sauce espagnole ist wohl die Wichtigste der Grundsauces der französischen Küche und die Basis vieler anderer feiner Saucen.

Sie wird nie direkt verwendet – nur Abwandlungen von ihr.

Zutaten:

500 g	Beinscheiben vom Rind
500 ml	Fond de bœuf blanc
100 ml	kräftiger Rotwein (Côtes du Rhône)
50 g	mild gesalzener, geräucherter magerer Schinkenspeck
100 g	Butter
2 EL	Olivenöl
50 g	Karotte
50 g	Knollensellerie
50 g	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)

1 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.

2 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 Butter 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 drei mal unter wiedergeholtem fast vollständigen reduzieren deglacieren (ablöschen). – Fond blanc aufgießen, Bouquet garnie einlegen und knapp unter dem Siedepunkt die Sauce auf etwa 250 ml reduzieren. - Die Sauce durch ein feines Sieb geben, abkühlen lassen und vollständig entfetten.