



DAS GROSSE BUCH DER SAUCEN

PRODUKTE | HANDWERK | REZEPTE

TE



7	EINLEITUNG
12	Saucenporträts – die 12 wichtigsten Saucen
36	Saucen der Welt – Saucen-Geografie

PRODUKTE

40	Unentbehrliche Zutaten der Saucenküche – von Knochen und Karkassen bis Kräuter und Käse, Gewürze, Fette, Milchprodukte, Süß- und Säuerungsmittel
86	Hochprozentige Saucenfreuden – Weine und Spirituosen
90	Dickmacher für Saucen – Bindemittel

HANDWERK

98	Einführung – Schritt für Schritt zur perfekten Sauce
102	Fonds, Jus und Glaces – die Basis der guten Saucenküche
128	Saucen-Handwerk – Technik und Grundrezepte
196	Erste Hilfe – Rettung für die Sauce

REZEPTE

208	Saucen zu Gemüse – aromastarke Kreationen mit Frucht- und Gemüsesäften, aniswürzig, asiatisch oder mediterran
220	WORKSHOP »Tomatensaucen«
228	Saucen zu Fisch & Meeresfrüchten – exquisit, elegant und geschmacklich nicht zu dominant
252	WORKSHOP »Asiatische Saucen«
264	Saucen zu Fleisch & Wild – mal leicht, mal gehaltvoll und dank Röststoffen und Würzzutaten immer hocharomatisch
278	WORKSHOP »BBQ-Saucen«
302	Saucen zu Pasta, Eiern & Käse – aromastarke Begleiter, raffiniert kombiniert mit Gemüse- und Fruchtaromen
310	WORKSHOP »Pastasaucen«
322	Saucen zu Desserts – erfrischend-fruchtige, sahnig-süße oder karamellig-schokoladige Akzente zu Obst, Eis, Mehlspeisen, Mousses und Soufflés

340	SAUCENKLASSIKER
342	GLOSSAR
344	UNSERE PROFIS
348	SACHREGISTER
354	REZEPTREGISTER
360	IMPRESSUM

Zwiebeln haben zwar alle ein leicht schwefeliges Basisaroma, die Sorten unterscheiden sich geschmacklich aber auch beim Saucenkochen: Während die mittelscharfen Lauchzwiebeln (oben) eher am Ende des Garvorgangs zugegeben werden, stehen Gemüsezwiebeln, weiße Sorten und Schalotten für zartere Aromen; die gelben sind oft schärfer, die roten haben mehr Süße.



Fülle, Süße & Schärfe: die Zwiebelgewächse

Unzählige Saucen-Ansätze beginnen mit dem Dünsten von Zwiebeln, Lauch oder Schalotten – und auch in der internationalen Saucenküche spielen sie zusammen mit dem Knoblauch eine der Hauptrollen.

Zwiebelgewächse lassen sich grob unterteilen in die eher runden, knollenartigen Formen, bei denen die einzelnen Schichten kugelförmig übereinander liegen, und andererseits in die länglichen, lauchartigen mit ihren vertikal gewickelten Schichten, die sich auf dem Acker bei Lichteinfall grün färben und in Schärfe und Aroma im Vergleich zu den weißen Bereichen zulegen. Ackerlauch (Porree) und vor allem die (trotz ihres Namens ganzjährig verfügbaren) Frühlingszwiebeln sind meist milder als runde Zwiebeln. In der Form von geschnittenen Blättern werden letztere heißen Saucen oft erst kurz vor dem Servieren zugegeben. Runde Zwiebelsorten unterscheiden sich nach Farbe und Größe. Die kleinsten sind die in der Saucenwelt eher als Einlage und weniger als verkochte Zutat vorkommenden Perlzwiebeln sowie die vielfach genutzten feineren Schalotten. Am anderen Ende der Skala liegen die apfelgroßen Gemüsezwiebeln, die sich aber eher für den Rohverzehr oder zum Füllen eignen. In der Saucenküche hätten sie den Vorteil, dass man viel Zwiebel mit wenig Schale verarbeiten könnte – aber leider neigt diese Sorte beim Dünsten und Schmoren dazu, blähungsfördernde Stoffe zu entwickeln. Auch geschmacklich besser machen sich die etwas kleineren

gelben, weißen und roten Küchenzwiebeln, deren Schärfe in dieser Reihenfolge abnimmt. Für die Zubereitung von hellen oder gar weißen Saucen eignen sich die roten Zwiebeln nicht.

TRÄNEN LÜGEN NICHT

Bei Lauch, Zwiebeln oder Schalotten dominieren im Rohzustand die scharfen Schwefelaromen, die auch für den Tränenfluss bei der Verarbeitung verantwortlich sind. Beim heißen trockenen Braten entstehen intensive Röstaromen, beim langanhaltenden Kochen entwickeln sich jede Menge süße und Umami-Noten – oft aber erst nach einer Stunde. Das liegt daran, dass diese Gewächse ihre Energie nicht in Form von Stärke speichern, sondern Fructane (Saccharose und Fructose) einlagern. Diese Zuckerstoffe können durch Erhitzen aktiviert werden. Um das abzukürzen, kann man ein wenig Rohrzucker zum Bratansatz geben, dessen Karamellisierung in der fertigen Sauce dann für eine angenehm mürb-süße Basis sorgt. Wenn man sich aber Zeit lässt, entwickeln Zwiebeln ganz von selbst süßliche und Umami-Noten (S. 45) – auch deshalb sind sie in Saucenansätzen so beliebt.

In Kombination mit Fleisch verstärkt sich der Umami-Eindruck. Ebenso, wenn man eine Duxelles aus Pilzen (Tipp: Shiitake) und Kräutern in Butter mitdünstet. Im Zusammenspiel mit Tomaten, Sellerie und Pilzen lassen sich stundenlang bei niedriger Temperatur gebratene Zwiebeln sogar zu einer äußerst geschmacksintensiven Würzpaste verarbeiten, mit der vielerlei Saucen verfeinert werden können. Das Maximum an Süße und Umami lässt sich herausholen, wenn man geachtelte Zwiebeln mit etwas Salz und Puderzucker bestreut im Backofen scharf anröstet und anschließend im Sous-vide-Bad bei 90 °C zwei ganze Tage lang unter Luftabschluss gart. Die daraus gewonnene Creme verleiht jeder Sauce ein deftiges Röstwiebelaroma.

In der Haute Cuisine sind Zwiebeln zwar nicht verpönt, es werden für die meisten Zubereitungen aber die edler und feiner schmeckenden Schalotten verarbeitet. Deren Schwefelnoten sind nicht so stark ausgeprägt – was sich auch beim weitgehend tränenfreien Umgang mit den vergleichsweise aufwendig zu schälenden kleinen, länglichen Zwiebeln zeigt. Die violetten Sorten sind meist etwas stärker im Aroma und werden eher für Saucen zu Fleisch eingesetzt, während die helleren gern für Saucen zu zartem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten verwendet werden. Neben den Schalotten wird in der europäischen Sternegastronomie eigentlich nur eine größere Zwiebelsorte verarbeitet: die im Nordwesten der Bretagne seit dem 17. Jahrhundert angebaute rosa Roscoff. Sie soll im Jahr 1647 von einem bretonischen Mönch aus Lissabon mitgebracht worden sein. Ihren Namen erhielt sie von dem kleinen bretonischen Örtchen Roscoff. Von dort verschifften die französischen Zwiebelhändler das Gemüse seit dem 19. Jahrhundert auf die britischen Inseln und später auch weltweit. Diese Zwiebel besticht durch ihre von keiner anderen Sorte erreichte Balance aus starkem und dennoch angenehmem Aroma beim Rohverzehr und einer geschmacksintensiven edlen Süße nach dem Kochen, Dünsten oder Braten. Saucen, die von natürlicher Süße profitieren, gelingen mit Roscoff mindestens so gut wie mit violetten Schalotten – bei deutlich geringerem Arbeitsaufwand. Solch eine Qualität hat natürlich ihren Preis: Diese Sorte ist deutlich teurer als die meisten anderen Zwiebeln. Um gegen Plagiate vorgehen zu können, haben französische Züchter die Roscoff inzwischen als geschützte Herkunftsbezeichnung AOC eintragen lassen.

WUNDERWAFFE MIT SPÄTFOLGEN: KNOBLAUCH

Eine Sonderstellung bei den Zwiebelgewächsen nimmt der Knoblauch ein. Hier besteht die Knolle aus einzelnen, jeweils von einer Hautschicht umhüllten Zehen. Der hohe Anteil an Senfölen macht Knoblauch hocharomatisch bis hin zu beißender Schärfe und dem Nachhall im Atem bei rohen Knoblauch- und Würzsaucen wie Aioli, Tsatsiki, Mojo de Ajo, Harissa, Tarator, Ajilimojili oder Pesto. Bei Verarbeitung im Rohzustand ohne Erhitzung ist es besser, die Zehen mit einem scharfen Messer fein zu hacken und nicht durch eine Presse

zu drücken. Beim Braten oder Dünsten spielt das keine Rolle, sofern zügig gearbeitet wird. Durch den vergleichsweise hohen Fructose-Gehalt verbrennt Knoblauch beim Braten viel schneller als Zwiebeln und wird bitter – deshalb bei Saucenansätzen immer erst die Zwiebeln braten und dann den Knoblauch zugeben. Allerdings ist dessen Würzkraft so stark, dass es – vor allem bei sahnigen Saucen – oft ausreicht, eine mit dem Messer leicht angedrückte Zehe kurz mitzukochen und sie dann wieder zu entfernen. Noch stärker aromatisieren die Zehen von geräucherten Knollen, bevorzugt, um veganen oder vegetarischen Saucen ein rauchiges Aroma zu geben – im Gegensatz zum fermentierten schwarzen Knoblauch mit seinem süß-säuerlichen, an Balsamico-Essig erinnernden Geschmack und der weichen Konsistenz. Letzterer eignet sich perfekt für Dips, Asia-Marinaden und Pastasaucen – ohne Knoblauch-Fahne. Für den Magen bekömmlicher wird Knoblauch, wenn man die Knolle bei 140 °C drei Stunden backt und nach dem Abkühlen das Innere der Zehen herausdrückt.

Der in Schale oder als Zehen fermentierte schwarze Knoblauch ist mild, die kleinen chinesischen Knollen mittelscharf, der herkömmliche kann beißende Aromen haben.



Geschmackskonzentration durch Reduktion

Viele Saucen gewinnen durch vergleichsweise neutral schmeckende Zutaten Substanz und Fülle. Für den Geschmack sorgen dann oft stark konzentrierte Essenzen.

Mit Reduktionen ist es ähnlich wie mit allen Konzentraten: Pur gekostet zieht es einem den Mund zusammen. Diese adstringierende Wirkung verliert sich natürlich, sobald die Substrate ihrer eigentlichen Bestimmung zugeführt werden. Als wahre Geschmacksbomben bringen sie in allerlei Saucen von Béarnaise bis hin zu Begleitungen für kurzgebratenes Fleisch erst so richtig Aroma und Raffinesse. Das funktioniert am besten in einer kleinen Kasserolle oder Sauteuse, deren Wände

eine hohe Wärmeleitfähigkeit besitzen. Dadurch verdampft die Flüssigkeit schneller und gleichmäßiger, weitere Inhaltsstoffe neigen aber dazu, am Topfrand anzubrennen. Hier ist vor allem im letzten Drittel des Reduziervorgangs Aufmerksamkeit angebracht. Daher am besten mit dem Schneebesen, den man ohnehin zum Rühren braucht, ab und zu auch mal an den Topfwänden entlang schaben. Die 2 bis 3 Esslöffel, die am Ende übrig bleiben, sind konzentrierte Aroma-Booster.

WEISSWEINREDUKTION



1. Weißwein, Schalottenringe, Wermut und den Fond in einer Kasserolle mit Lorbeerblatt, Kräutern, Pfeffer und Zitronenzesten aufkochen.



2. Diese Reduktion verträgt hohe Kochtemperaturen. Flüssigkeit auf 2 bis 3 Esslöffel reduzieren. Das erfordert am Ende hohe Aufmerksamkeit.

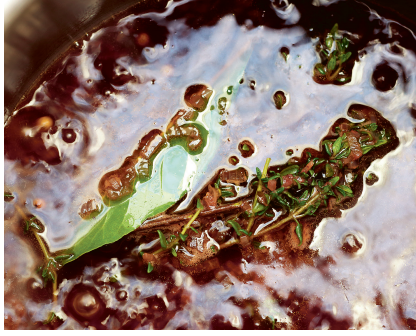


3. Die Weißweinreduktion wird durch ein Feinsieb – hier genügt auch ein Teesieb – passiert. Sie eignet sich zum Beispiel als Basis für Hollandaise.

ROTWEINREDUKTION



1. Schalotten in Butter hell anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und auf ein Drittel reduzieren. Lorbeerblatt, Kräuter und Gewürze zufügen.



2. Die Kalbsjus angießen und alles offen bei starker Hitze auf 2 bis 3 EL einkochen lassen, dabei in der Schlussphase häufig umrühren.



3. Die Rotweinreduktion durch ein feines Sieb passieren und nach Belieben weiterverwenden. Sie passt als Saucenbasis zu dunklem Fleisch.

SCHALOTTENREDUKTION



1. Die Schalottenwürfel in der Butter anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen. Mit Aceto balsamico und dem Kalbsfond ablöschen.



2. Thymian und Pfefferkörner zufügen und alles offen bei starker Hitze auf 2 bis 3 EL Flüssigkeit einkochen lassen.



3. Die Schalottenreduktion vor der Weiterverarbeitung durch ein feines Sieb oder ein Teesieb passieren.

TRÜFFELJUS



1. Nussbutter durch ein sehr feines Sieb in einen Topf passieren und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen.



2. Die Hälfte der Trüffeln kurz mit anschwitzen. Mit Cognac, Sherry und Madeira ablöschen und reduzieren. Trüffeljus, Jus und Fond zugeben.



3. Auf ein Drittel reduzieren, übrige Trüffeln zugeben und die Jus noch etwas reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

WEISSWEINREDUKTION

100 ml Weißwein | 20 g Schalottenringe | 20 cl Wermut, z. B. Noilly Prat | 100 ml Fond (je nach Bedarf Geflügel, Kalbs- oder Fischfond) | 1 Lorbeerblatt | 1 Zweig Thymian | 1 Stängel Petersilie | 4 Pfefferkörner | Zesten von ¼ unbehandelten Zitrone

Die Weißweinreduktion zubereiten, wie links in Step 1 bis 3 gezeigt. Diese Reduktion bildet zum Beispiel das aromatische Rückgrat von Hollandaise und Béarnaise oder lässt sich zu Fischaucen weiterverarbeiten.

ROTWEINREDUKTION

60 g Schalottenwürfel | 10 g Butter | 250 ml Rotwein, etwa Bordeaux oder Beaujolais | 1 Lorbeerblatt | 4 Zweige Thymian | 1 TL weiße Pfefferkörner, zerdrückt | 200 ml Kalbsjus

Die Rotweinreduktion herstellen, wie links unten in Step 1 bis 3 gezeigt. Sie dient als Basis für dunkle Fleischsaucen.

SCHALOTTENREDUKTION

50 g Schalottenwürfel | 1 TL Butter | 1 EL Aceto balsamico | 125 ml Kalbsfond | 1–4 Zweige Thymian, gewaschen | 4 Pfefferkörner

Die Schalottenreduktion zubereiten, wie ganz oben in Step 1 bis 3 gezeigt. Sie ist eine gute Grundlage für Senfsaucen oder alkoholfreie Hollandaise.

TRÜFFELJUS

120 g Butter | 1–2 Schalotten, geschält und fein gewürfelt | 40–50 g Trüffeln, geputzt und fein gewürfelt, z. B. Schwarze Trüffeln | 5 cl Cognac | 5 cl Sherry | 10 cl Madeira | 200 ml Trüffeljus | 300 ml Geflügel- oder Kalbsjus | 150 ml Geflügelfond | Salz | frisch gemahlener Pfeffer

Die Butter bräunen und weiterarbeiten, wie oben in Step 1 bis 3 gezeigt. Die Trüffeljus abschmecken, aber nicht mehr kochen, da sonst zu viele ätherischen Öle verfliegen. Nach Belieben noch mit Trüffelbutter und Trüffelöl aromatisieren.

Vegane Mayonnaisen

Wer auf Zutaten tierischen Ursprungs verzichten will, muss die Mayonnaise ohne Ei herstellen. Zum Glück gibt es auch vegane Emulgator-Alternativen zum tierischen Lezithin.

Die einzige Zutat der Mayonnaise, die für die vegane Ernährung nicht in Frage kommt, ist das Eigelb. Zum Glück muss hier also nicht der Hauptsubstanzträger – das Öl – substituiert werden. Statt des Ei-Lezithins braucht eine vegane Mayo andere Emulgatoren, wie sie in Senf, Sojamilch, Kartoffeln oder Seidentofu enthalten sind. Eine hervorragende emulgierende Wirkung entfaltet auch Aquafaba, das dickflüssige Kochwasser von Kichererbsen. Es sollte auf jeden Fall ungesalzen sein und vor der Verwendung noch ein wenig reduziert werden. Bei einer veganen Mayonnaise gelten die selben Regeln wie bei der mit Eigelb: Am besten und stabilsten gelingt die Emulsion, wenn sämtliche Zutaten Raumtemperatur haben. In vielen industriell hergestellten eifreien Ma-

yos übernehmen preiswerte Bindemittel wie Guarkernmehl (E 412) und Johannisbrotkernmehl (E 410) das Verdicken, was aber eine leicht mehligke Textur zur Folge haben kann. Unaufälliger arbeitet der aus Soja oder Sonnenblumenkernen gewonnene Emulgator »Lecithin« (E 322). Der kommt in natürlicher Form auch in Sojadrinks vor. Für eine stabilere Mayo auf Soja-Basis kann man etwas Sojalecithinpulver zusammen mit der Flüssigkeit aufmixen. Vegane Mayonnaisen sind eher weiß, lassen sich aber mit einer Messerspitze Kurkuma leicht einfärben, ohne dass dies geschmackliche Konsequenzen hätte. Noch »echter« wird der Geschmack mit indischem Kala-Namak-Salz, das mit einem hohen Anteil an Schwefelwasserstoff und Eisen ein kräftiges Eier-Aroma einbringen kann.

Auch vegane Mayonnaisen lassen sich mit vielerlei pflanzlichen Zutaten, etwa Cornichons, Kapern oder Kräutern, kreativ abwandeln.



VEGANE KARTOFFELMAYO UND SOJA-MAYONNAISE



1. Vegane Kartoffelm Mayo: Die Kartoffeln durch eine Presse in eine Schüssel drücken und komplett auskühlen lassen. Salz, Pfeffer, Senf, Essig und ein Viertel des Öls zugeben.



2. Mit den Quirlen eines Handrührgeräts alles gut durchmischen und auf höchster Stufe langsam den Rest des Öls einarbeiten, bis die Masse steifer wird.



3. Diese Mayo ist doppelt gebunden: durch Kartoffelstärke und das Lecithin im Senf, das die Flüssigkeiten emulgiert. Mit Pfeffer, Zitrone, Zucker und Kala-Namak-Salz würzen.



1. Vegane Soja-Mayonnaise: Sojamilch, -lecithin und Apfelessig dazugeben und alles mit dem Pürierstab so glatt wie möglich mixen.



2. Das Öl zugießen und so lange mixen, bis die Masse zähflüssig geworden ist. Nun den Pürierstab bei höchster Umdrehungszahl auf und ab bewegen.



3. Die standfeste vegane Mayonnaise jetzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken oder auf unterschiedliche Weise aromatisieren – etwa mit Lauchöl.

VEGANE KARTOFFELMAYO

250 g mehlig kochende Kartoffeln | Salz | frisch gemahlener weißer Pfeffer | 2 TL Dijon-Senf | 25 ml Apfelessig | 150 ml Rapsöl | Zitronensaft | Zucker | Kala-Namak-Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in Salzwasser sehr weich kochen. Anschließend abgießen, die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und warm weiterverarbeiten, wie links gezeigt. Die vegane Kartoffelm Mayo hält im Kühlschrank 2 bis 3 Tage.

VEGANE SOJA-MAYONNAISE

1 TL Dijon-Senf | 100 ml Sojadrink | 1 TL Sojalecithin | 1 TL Apfelessig | 200 ml Rapsöl | Salz | weißer Pfeffer | Zucker | Zitronensaft

Den Senf in ein hohes Glas oder einen Rührbecher geben und weiterarbeiten, wie in den Steps links unten gezeigt.

Als Varianten zur hellen Soja-Mayonnaise bieten sich mit Kurkuma eingefärbte oder mit Knoblauch und Olivenöl mediterran aromatisierte vegane Mayonnaisen an. Sehr schmackhaft und farbenfroh wird es mit beispielsweise grünem Lauch- oder Kräuteröl. Dafür den grünen Teil von einer Stange Lauch oder ½ Bund Kräuter mit 250 ml Sonnenblumenöl zu Lauch- oder Kräuteröl verarbeiten, wie auf Seite 183 (Kräuteröl) beschrieben, und anstelle des angegebenen Öls zur Herstellung der Mayonnaise verwenden.

SAUCENKÜCHE DER ZUKUNFT

Aroma und Textur, die beiden wichtigsten Eigenschaften von Saucen, werden in den meisten Gastronomieküchen der Welt noch immer mit den Werkzeugen hergestellt, die schon seit Hunderten von Jahren benutzt werden. Allerdings arbeitet eine Avantgarde von modernistischen Köchen bereits völlig selbstverständlich mit neuartigen Technologien und Gerätschaften, die teilweise auch aus der Labortechnik stammen. Eher herkömmlich funktionieren Mixer mit Kochfunktion, die das Pürieren mit dem Erhitzen verbinden und dem Koch dadurch viel Arbeit abnehmen können. In vielen Top-Restaurants werden zudem die zunächst für die Patisserie angeschafften Pacojet-Systeme und Espuma-Sahnespender (S. 136) zur Herstellung pikanter Saucen benutzt. Mit Ersteren ist es möglich, komplett roh belassene, extrem glatte Saucen herzustellen, die nur zum Servieren minimal erwärmt werden. Espumas sorgen dagegen für luftige Schäume. Das Schockfrosten mit flüssigem Stickstoff kann TK-Saucenperlen erzeugen, die beim Gast auf den Speisen schmelzen. Weitgehend Zukunftsmusik sind derzeit noch Ultraschallmulgatoren sowie Rotationsverdampfer zur Aroma-Extraktion.

Gebratenes Maischollen-Karree mit leichter Brat-hähnchen-Velouté, Rübchen und Bärlauch-Risotto

Herkömmliche weiße Grundsaucen basieren auf einer Mischung aus Butter und Mehl zu gleichen Teilen. Diese feine, dank der ofengerösteten Hähnchenkeulen besonders geschmacksintensive Variante kommt mit weniger Mehl aus und wird dafür mit reichlich Butter verfeinert.



S. 113 Handwerk Geflügelfond
S. 157 Handwerk Montieren

Für 4 Personen und ca. 1 l Velouté
Zubereiten: ca. 1 Std. 30 Min.

Velouté

1 kg Hähnchenkeulen
50 ml Milch
1 EL Meersalz | frisch gemahlener Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
½ TL Currypulver
200 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian | 50 g Butter
1 TL Tomatenmark | 2 EL Mehl
1 l heller Geflügelfond
200 g eiskalte Butter, in Würfeln
Saft von ½ Zitrone

Bärlauch-Risotto

2 Schalotten | 1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
100 g Risottoreis, z. B. Arborio, Vialone oder Carnaroli
50 ml Weißwein
ca. 200 ml heißer heller Geflügelfond
80 g Bärlauch
2–3 EL frisch geriebener Parmesan | Salz

Maischolle

8 Karrees von der Maischolle, à ca. 120 g
Salz | 1 EL Butter | frisch gemahlener Pfeffer

Rübchen

300 g gemischte kleine Rüben (z. B. Mairübchen, Radieschen, Navetten, Rettich)
1 EL Butter
Salz | frisch gemahlener Pfeffer

Anrichten

Bärlauchblätter, zum Garnieren

VELOUTÉ: Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen, im Gelenk durchtrennen, 4 größere Hautstücke abtrennen und beiseitelegen. Die Hähnchenteile in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Milch, Salz, Pfeffer, Paprika- und Currypulver vermischen. Die Hähnchenteile und die Haut auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten rösten. Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. In einem Topf die Butter zerlassen, Schalotten, Knoblauch und Thymian darin hell anschwitzen, dann das Tomatenmark unterrühren. Die gerösteten Hähnchenteile ohne Haut in den Topf geben, mit Mehl bestäuben und dieses unter Rühren am Topfboden abbrennen lassen. Alles mit dem Geflügelfond auffüllen und etwa 45 Minuten köcheln lassen.

BÄRLAUCH-RISOTTO: Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und den Reis darin bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht anbraten. Die Schalotten- und Knoblauchwürfel unter Rühren kurz mitbraten, dann alles mit dem Weißwein ablöschen. Den Risotto unter Rühren 15 bis 18 Minuten garen, dabei nach und nach den heißen Geflügelfond angießen. Den Bärlauch verlesen, von groben Stielen befreien, waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

MAISCHOLLE: Die Fischstücke waschen, trocken tupfen und salzen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Maischollen-Karrees von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten anbraten, dann mit Pfeffer würzen.

RÜBCHEN: Die gemischten Rüben putzen, waschen und in Stifte schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Rübchen zugeben, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze in 4 bis 5 Minuten glasig anschwitzen.

FERTIGSTELLEN: Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Hähnchenhaut auf dem Blech in 5 bis 10 Minuten knusprig fertigbacken. Den Risotto mit der übrigen Butter (1 EL), Parmesan und Bärlauch verfeinern, salzen, abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Velouté in einen Topf passieren, kurz aufkochen, dann die kalten Butterwürfel montieren. Die Sauce nicht mehr kochen lassen, mit Zitronensaft verfeinern und abschmecken.

ANRICHTEN: Den Risotto in tiefen Tellern anrichten und die Rübchen locker ringsum verteilen. Die Maischollen-Karrees mittig platzieren und die knusprigen Hautchips dazwischen stecken. Die Velouté kurz aufschäumen, großzügig angießen und alles mit Bärlauch garniert servieren.



INGO BOCKLER, ANDREAS KROLIK,
HEIKO LACHER, ANDREAS NEUBAUER,
MARKUS PHILIPPI, MANUEL REHEIS,
JENS RITTMAYER, RONNY SIEWERT,
MANUEL WEYER

9 SPITZENKÖCHE, 1 LIEBLINGSTHEMA:

SAUCEN

AKTUELL | UMFASSEND | EINZIGARTIG

