Hagen Grote

REZEPTHEFT
Nr. 42

Hagen Grote

Das Beste fürs Kochen und Genießen

Saucenkunde

So gelingen die besten Saucen

HAGEN GROTE – WISSENSWERTES

SAUCENKUNDE

Saucen

Saucenzubereitungen gehören seit Jahrhunderten ebenso zur einfachen wie gehobenen Kochkunst. Eine große Vielfalt geht bereits aus einigen wenigen klassischen hellen und dunklen Saucen hervor. Aus diesen Grundsaucen lassen sich mit würzenden Zutaten unterschiedlichster Art vielfältige Varianten zu einfachen Gerichten oder festlichen Essen zubereiten.
Entscheidende Bestandteile wie erstklassige Fonds, Saucen-Jus, Demi-Glace oder Fleischextrakte ließen sich früher nur in großen Mengen sowie in professionellen Küchen herstellen. Hagen Grote fertigt diese unverzichtbaren Saucenzutaten nach klassischen Rezepten in seiner traditionell arbeitenden Delikatessen-Manufaktur in Spitzenqualität aus rein natürlichen Zutaten. So sind sie jederzeit in haushaltgerechten Mengen für die perfekte Saucenzubereitung abrufbar.

Helle Saucen

Klassische helle Saucen werden entweder durch Mehl oder Eigelb gebunden. Weitere Hauptbestandteile sind, passend zum jeweiligen Gericht, helle Fonds verschiedener Geschmacksrichtungen, Milch, aufgeschlagene Butter und auch Sahne. Mit Kräutern, Gewürzen, Wein, Champagner, Zitrusfrüchten oder Senf kann man sie je nach Verwendung abwechslungsreich aromatisieren. Besonders delikat ist der Klassiker Nr. 1, die Béchamelsauce, zu Geflügel, hellem Fleisch, Fisch und Gemüse. Die elegantere klassische helle Sauce ist Sauce Hollandaise. Sie ist ein Muss zu Spargelgerichten, passt ebenfalls vorzüglich zu Fisch und kurz gebratenem Fleisch. Zu zarten Fischfilets ist Champagner-Sauce eine überaus delikate, leichte und geschmackvolle Ergänzung.

Béchamelsauce

Es gibt unterschiedliche Theorien, wann und woher diese Sauce zu uns kam. Vermutlich stammt sie aus Italien und gelangte mit Katharina von Medici an den französischen Königshof. Als die Sauce beim französischen Adel in Mode kam, wurde Louis de Béchamel, Protegé am Hofe des Sonnenkönigs Ludwig XIV, ihr Namensgeber.

Sauce Hollandaise

Die ursprüngliche Sauce Hollandaise entstand bereits im 18. Jahrhundert in Frankreich. Zu ihrer Namensgebung als „hollandaise“ führte vermutlich der hervorragende Geschmack der verwendeten holländischen Butter. Im Gegensatz zum köstlichen Original sind die Supermärkte voll von ebenso bezeichneten industriellen Fertigsaucen. Sie enthalten statt Butter Pflanzenöle, Emulgatoren, Verdickungsmittel, Aromastoffe und weitere Zutaten, die in einer Sauce Hollandaise nichts zu suchen haben. Leider hat sogar der EU-Gerichtshof diese Praktiken in einem Urteil von 1995 für Rechtens befunden.

Dunkle Saucen

In der älteren klassischen Kochkunst gehörte die heute nicht mehr zeitgemäße Sauce Espagnole zu den wichtigsten Elementen der feinen französischen Küche. Basis waren angeröstete Gemüsewürfel und eine zuvor hergestellte dunkle Einbrenne aus Mehl. Die angeröstete Mischung wurde mit dunklem Kalbsfond und Wein abgelöscht. Nach 2 Stunden Kochzeit durch ein Tuch passiert, musste die Sauce nochmals Stunden kochen. Heute haben fertige Fonds und kräftige Saucen-Jus diese schwere Grundsauce abgelöst. Mit ihnen werden Bratfonds und Röstgemüse losgekocht und mit Wein, Sahne und Gewürzen verfeinert. Kräftigere Würze und Geschmacksfülle verleiht man dunklen Saucen durch eine gehaltvolle Demi-Glace oder hochwertige Fleischextrakte.

BÉCHAMELSAUCE

Zutaten für 4 Portionen

60 g Butter
60 g Mehl, gesiebt
500 ml Milch
Salz, weißer Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

1 Butter in einem Topf zerlassen, bis sie klar wird, dann das Mehl einstreuen. Vorsichtig erhitzen und 3 Minuten unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen anschwitzten. Die Einbrenne sollte sich dabei möglichst kaum verfärben. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2 Milch einmal aufkochen und mit der Mehlschwitze sorgfältig mischen. Unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze mindestens 20 Minuten sanft köcheln lassen. Dabei häufiger umrühren, damit nichts ansetzt.
3 Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Falls sie nicht sofort serviert wird, möglichst im Wasserbad warmhalten. Damit sich keine Haut bildet, ein wenig Butter auf einer Gabelspitze auf der Oberfläche schmelzen.

Schon gewusst?
In der feinen Küche wird die einfache Béchamelsauce etwas aufwendiger aromatisiert. Dafür helles, mageres Kalbfleisch (ca. 60 g) in feine Würfel geschnitten mit einer halben gewürfelten Zwiebel in 1 EL Butter mit Thymian, 1 Lorbeerblatt und 4 angedrückten Pfefferkörnern andünsten. Alles in die Béchamelsauce geben. Mindestens eine halbe Stunde sanft köcheln lassen und anschließend durch ein Sieb passieren.
Mit Béchamelsauce lassen sich Blumenkohl, Nudel- und Kartoffelgerichte vorzüglich gratinieren. Sie passt bestens zu Geflügel, hellem Fleisch und Fisch.

Sauce Mornay ist eine abgewandelte Béchamel-Käsesauce. Dafür wird die Béchamel mit 50 g Emmentaler oder Gruyère gewürzt. Zusätzlich werden 2 Eigelbe mit 3 EL Sahne verrührt und in der Sauce erhitzt, bis eine sämige Bindung entsteht.
Für eine Senfsauce kommen zum Schluss 3 EL Dijon-Senf in die Béchamelsauce. Sie darf dann aber keinesfalls mehr kochen, da sie sonst bitter wird.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Muskatmühle
Mühelos feines Muskatpulver
Nr. 322X02
29,95 €

BIO Muskatnuss
ganz
11 Stück
Nr. 342X23
17,95 €

Weißer Penja-Pfeffer
Spezialität aus dem Hochland Kameruns
60 g
Nr. 002X18
10,95 €
(182,50 €/kg)

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

SAUCE HOLLANDAISE

Zutaten für 4 Portionen

4 frische Eigelbe
4 EL Weißwein
2 EL Zitronensaft
200 g flüssige Butter
(geklärte Butter/Butterschmalz)
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Eigelbe mit einem kleinen Schneebesen in Weißwein und Zitronensaft verrühren. Ständig weiterrühren und auf kleinster Flamme (besser über dem Wasserbad) erhitzen. Der Schneebesen soll beim Schlagen ständig Kontakt zum Topfboden haben. Langsam die Hitze erhöhen und die Eigelbe schaumig aufschlagen. Während des Aufschlagens dürfen die Eigelbe keinesfalls köcheln. Die Sauce soll langsam emulgieren, bis sie dick und cremig geworden ist.
2 Flüssige Butter löffelweise langsam mit dem Schneebesen einarbeiten, sodass eine dickflüssige Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3 Eine fertige Sauce Hollandaise ist leicht und duftig, aber auch temperaturanfällig. Sie sollte keinesfalls lange stehen. Nach der Zubereitung zugedeckt warmhalten und möglichst bald servieren. Falls sich die Emulsion trennt, kann sie notfalls unter Zugabe einiger Tropfen Wasser erneut aufgeschlagen werden.

Schon gewusst?
Sie passt insbesondere zu allen Spargelgerichten, aber auch zu zartem Fisch, kurz gebratenem Fleisch und Geflügelbrust schmeckt sie ausgezeichnet. Sauce Béarnaise ist eine der zahlreichen unkomplizierten Abwandlungen der Sauce Hollandaise. Die Hollandaise wird mit frisch gehacktem Kerbel und Estragon verfeinert. Sauce Mousseline ist ebenfalls eine köstliche Variante der feinen Sauce. Geschlagene Sahne (1/3 Menge der Hollandaise) wird vorsichtig unter die fertige Hollandaise gehoben. In der Trüffelsaison lässt sie sich vorzüglich mit etwas fein gehobelter Trüffel aromatisieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Edelstahl Thermosauciere
Hält Saucen 2 Stunden auf Serviertemperatur
Nr. 662A01
39,95 €

Butterschmalz
Hoch erhitzbar
250 g
Nr. 180P01
10,95 €
(43,80 €/kg)

Schneebesen mit Silkonkugeln
Ideal für heiße Saucen, Cremes
Nr. 424G03
22,95 €

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

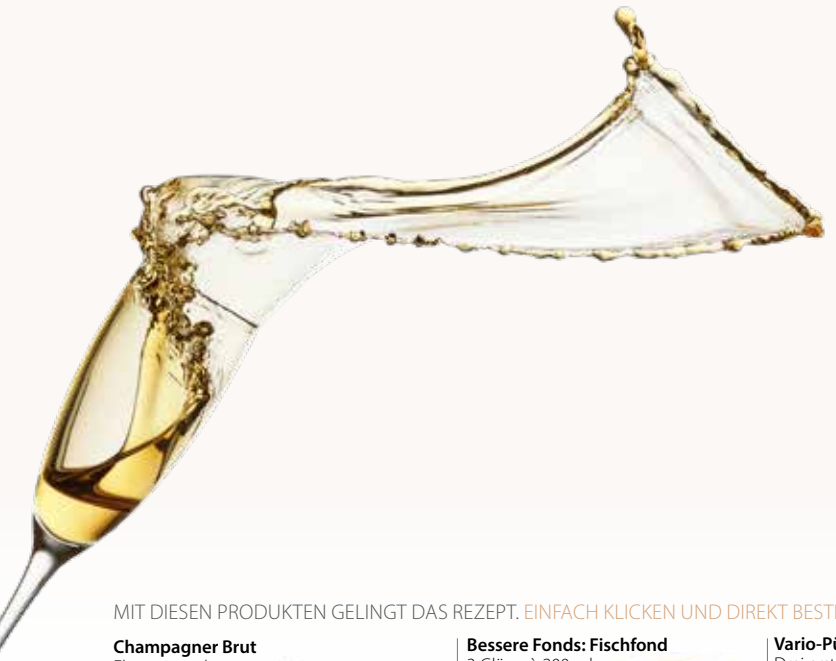
CHAMPAGNER-SAUCE

Zutaten für 4 Portionen

2 Schalotten
2 EL Butter
6 Champignons
250 ml Champagner, trocken
250 ml Fischfond
250 ml Crème double
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1 Schalotten pellen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL zerlassener Butter ohne zu bräunen 2 Minuten andünsten.
2 Champignons ganz kurz unter fließendem Wasser reinigen, damit sie sich nicht mit Wasser vollsaugen. In feine Blättchen aufschneiden und mit den Schalottenwürfeln unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme 3 Minuten dünsten.
3 Mit Champagner ablöschen und um 1/3 einkochen. Fischfond zufügen und nochmals auf die Hälfte reduzieren. Crème double zugeben und zu einer leicht sämigen Konsistenz einkochen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die restliche Butter zufügen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Passt ausgezeichnet zu zarten weißen Fischfilets.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Champagner Brut
Elegant-trocken, feinperlig
Nr. 689L01
39,95 €
(53,27 €/l)

Bessere Fonds: Fischfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H04
12,95 €
(21,58 €/l)

Vario-Pürierstab
Drei erstklassige Arbeitsgeräte
Nr. 104H05
99,95 €

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

ROTWEIN-SAUCE

Zutaten für 4 Portionen

1 Schalotte
1 Karotte
2 EL Butter
500 ml Rotwein
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
Demi-Glace
Salz, Pfeffer
3 EL Butter, eiskalt

Zubereitung

1 Schalotte und Karotte schälen und fein würfeln. In einer Kasserolle Butter zerlassen und die Schalotten- und Karottenwürfel darin langsam farblos andünsten. Rotwein, angedrückte Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zufügen. Auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb passieren.
2 Einige Löffelchen Demi-Glace (je nach Gericht Kalb, Geflügel, Lamm) einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Um eine schöne Bindung herzustellen, die Sauce erst kurz vor dem Servieren erhitzen und eiskalte Butter in Stückchen mit dem Pürierstab untermontieren.

Schon gewusst?
Die auch Sauce Marchand de Vin (Weinhändler-Sauce) genannte leichte Rotweinsauce ergänzt vorzüglich alle Fleischgerichte. Zu Lammgerichten sollte man noch zwei Knoblauchzehen zum Röstgemüse geben und mit Rosmarin und Thymian würzen. Schmeckt vorzüglich zu kräftigen Fleischgerichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Sauteuse ohne Deckel
Backofenfest bis 250° C
Nr. 002A03
109,95 €

Kalbs-Demi Glace
Intensive Aromen für Saucen
400 g
Nr. 302P03
24,95 €
(62,37 €/kg)

BIO Lorbeerblätter
ganz, 5 g
Nr. 342X20
7,95 €
(1590,00 €/kg)

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

BRATEN-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

3 Schalotten
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
3 EL Traubenkernöl
1 EL Tomatenmark
350 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
6 schwarze Pfefferkörner
Salz, Pfeffer
3 EL Butter, eiskalt

Zubereitung

1 Das verwendete Bratenfleisch sorgfältig parieren. Von Knochen, allen Häuten, Sehnen und nicht verwendeten Fleischabschnitten befreien. Die Knochen zerkleinern und mit allen fettfreien Fleischresten (Parüren) für die Saucenzubereitung aufbewahren.
2 Schalotten, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem Topf das Traubenkernöl erhitzen und die gehackten Knochen und Parüren darin kräftig anrösten. Schalotten, Möhren und Sellerie zufügen und anbraten. Das Tomatenmark unterrühren. Sobald sich ein leichter Bratsatz am Topfboden bildet, mit wenig Rotwein ablöschen. Den Bratsatz mit einer Bratschaufel vom Topfboden lösen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, bis eine schöne dunkle Saucengrundlage entsteht.
3 Alles knapp mit Wasser bedecken und 1 ½ Stunden köcheln lassen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian sowie die mit der flachen Messerklinge angedrückten Pfefferkörner zufügen.
4 Durch ein sehr feines Sieb, besser durch ein Seihtuch, passieren und abkühlen lassen. Die Sauce mit einer Fett-Trennkanne entfetten, oder vollständig erkalten lassen und das dann hart gewordene Fett von der Oberfläche abheben und wegwerfen. Den entfetteten Braten-Jus auf 300 ml einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eiskalte Butter untermontieren.

Schon gewusst?
Diese klassische Zubereitung gehaltvoller dunkler Bratensaucen eignet sich für alle Rind-, Kalb- und Lammgerichte. Sollten Knochen oder Parüren nicht in ausreichender Menge vorhanden sein, wird die Sauce mit einem kräftigen Fleischextrakt oder Demi-Glace angereichert

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Traubenkernöl
Schonend gepresst
0,75 l
Nr. 806F02
41,95 €
(19,93 €/l)

Fett-Trennkanne
Trennt Fett von 1 Liter Flüssigkeit
Nr. 011R02
29,95 €

L'Estratto
Rein natürliche Zutaten
Nr. 362Y07
14,95 €
(74,75 €/kg)

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

LAMM-PORTWEIN-PFEFFERSAUCE

Zutaten für 4 Personen

1 EL Zucker
1 EL Aceto Balsamico
2 Schalotten
1 kleine Stange Porree
1 Stange Staudensellerie
4 EL Butter
250 ml Portwein
250 ml Lamm-Fond
2 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner
Lamm Demi-Glace
Salz
Piment d'Espelette
3 EL Butter

Zubereitung

1 Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und mit Aceto Balsamico ablöschen.
2 Schalotten fein würfeln. Nur das Weiße vom Porree in feine Ringe schneiden. Vom Staudensellerie die Fäden abziehen und in dünne Scheibchen schneiden. Das vorbereitete Gemüse mit einer Hälfte der Butter zum karamellisierten Zucker geben. Einige Minuten auf mittlerer Flamme unter Rühren andünsten.
3 Portwein, Lamm-Fond und die in feine Scheiben geschnittenen Knoblauchzehen zufügen. Auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln lassen und auf etwa 300 ml reduzieren. Nach halber Kochzeit die mit der Messerklinge angedrückten Pfefferkörner in die Sauce geben.
4 Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Lamm Demi-Glace, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren die restliche eiskalte Butter mit dem Mixstab unter die Sauce montieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Bessere Fonds: Lamm-Fond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 403W01
12,95 €
(21,58 €/l)

Piment d'Espelette
Pikant-würzige Rarität
40 g Glas
Nr. 028U14
13,95 €
(348,75 €/kg)

Aceto Balsamico di Modena
250 ml in Geschenkdose
6 Jahre gereift
Nr. 567R01
16,95 €
(67,80 €/l)

Bestell-Telefon 02151-607090 · Online Shop www.hagengrote.de

WILD-SAUCE

Zutaten für 4 Personen

2 Schalotten
3 EL Butter
12 Champignons
½ Bio-Orange
250 ml Portwein
300 ml Wildfond
Wild Demi-Glace
Salz, Pfeffer
2 EL Cassis-Likör oder
Johannisbeer-Gelee

Zubereitung

1 Schalotten in feine Ringe schneiden und in der Hälfte der Butter ohne zu bräunen andünsten. Pilze ganz kurz unter fließendem Wasser säubern, damit sie sich nicht voll Wasser saugen. In feine Blättchen aufschneiden und zu den Schalotten geben. 4 Minuten unter Rühren dünsten.
2 Die abgeriebene Schale, den Saft der Bio-Orange und den Portwein zugeben. Etwa um 1/3 einkochen und den Wildfond angießen. Auf ganz kleiner Flamme in 15 Minuten etwas einkochen. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer, Wild Demi-Glace und Cassis-Likör abschmecken. Restliche Butter mit dem Pürierstab erst kurz vor dem Anrichten untermontieren.

Schon gewusst?
Statt Cassis-Likör eignen sich auch Preiselbeeren oder Preiselbeer-Gelee zum abschließenden Verfeinern. Passt gut zu Wildgeflügel und allen Wildgerichten.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Wild Demi Glace
Gehaltvolle, intensive Aromen für Saucen
400 g
Nr. 302P07
26,95 €
(67,37 €/kg)

Bessere Fonds: Wildfond
3 Gläser à 200 ml
Nr. 05H08
12,95 €
(21,58 €/l)

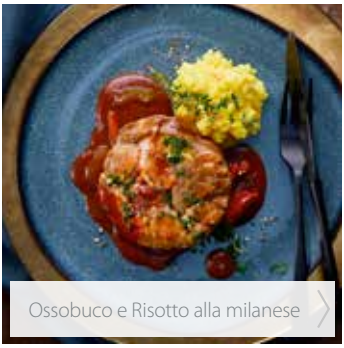
Echter Premium Crème de Cassis de Dijon
Intensiver Geschmack
Nr. 047P08
26,95 €
(38,50 €/l)

PROBIEREN SIE AUCH

Morchel-Rahm-Sauce

Lammrücken auf Spitzkohlpüree

Sous-vide Roastbeef, Sauce Cumberland, Risolée-Kartoffeln und junges Gemüse



Ossobuco e Risotto alla milanese

Rosa Lammkeule mit Pilzragout und Kartoffelwaffeln

Rehrücken auf Cassis-Pfeffersauce mit Zimt-Rotkohl

Lammrücken-Wirsing-Pastete mit Maronenpüree & Johannisbeersauce

Iberico Schweinebäckchen in Rioja mit jungem Gemüse

Ochsenschwanz-Ragout mit jungem Gemüse

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf **hagengrote.de**

oder in unserem GenussMAGAZIN

Hagen Grote GmbH
Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland