

GORM WISWEH

SAUCEN

atVERLAG

INHALT

- 8 **Rezeptübersicht**
- 11 **Vorwort**
- 14 **Vor der Sauce**
- 15 **Saucentypen**
 - Mehlschwitze*
 - Velouté*
 - Warm aufgeschlagene Saucen*
 - Glace*
 - Kalt gerührte Saucen und Dressings*
 - Die fünf Grundsaucen*
- 16 **Kleines Saucenglossar**
- 18 **Meine Rezepte**
- 152 **Welche Sauce zu welchem Gericht?**
- 167 **Rezeptregister**





- 18 Fischfond
- 22 Kalbs- oder Rinderfond
- 26 Hummer- oder Krustentierfond
- 30 Gemüsefond
- 34 Geflügelfond
- 39 Muschelfond
- 42 Mirepoix
- 44 Mehlschwitze
- 46 Braune Pfannensauce
- 48 Echte braune Sauce (Mehl)
- 50 Echte braune Sauce (Speisestärke, glutenfrei)
- 52 Gorms Weihnachtssauce mit Sahne
- 56 Rotweinglace
- 58 Buttersauce
- 60 Gebräunte Butteremulsion
- 62 Beurre blanc
- 64 Zerlassene Butter
- 66 Gebräunte Butter
- 68 Meerrettich-Velouté
- 70 Sauce nage
- 73 Sauce tartare à la Magnus Laier Sonne
- 74 Béchamelsauce
- 76 Sauce Mornay
- 79 Sauce hollandaise
- 80 Senfsauce
- 82 Sauce mousseline
- 84 Sauce béarnaise
- 88 Sauce Choron
- 91 Sauce espagnole

- 92 Sauce bordelaise
- 94 Sauce blanquette
- 96 Pilzsauce
- 98 Sauce au poivre – Pfeffersauce
- 100 Jonas' Whiskey-Pfeffer-Sauce
- 102 Biersauce mit getrockneten Pilzen
- 104 Muschelsauce mit Sahne
- 106 Chowder mit Miesmuscheln und Weißwein
- 109 Hummersauce
- 111 Sauce américaine
- 112 Mayonnaise
- 114 Aioli
- 116 Dänische Remoulade
- 118 Ketchup
- 120 Thousand-Island-Dressing
- 123 Mormordressing – dänisches Sahnedressing
- 124 Ei-Vinaigrette
- 126 Caesar-Dressing
- 129 Hummus
- 130 Petersilien-Gurken-Dip
- 132 Salsa verde
- 134 Mole poblano
- 138 Gorms Salsa
- 140 Pesto alla Genovese
- 142 Paprikacreme
- 144 Gazpacho
- 146 Eigelb, lauwarm oder getrocknet
- 151 Gorms Romesco



KLEINES SAUCENGLOSSAR

Für die Zubereitung meiner Rezepte sind keine speziellen Kenntnisse oder Gerätschaften nötig, du kannst dich also direkt ins Saucenabenteuer stürzen. Allerdings wirst du unterwegs vielleicht auf die ein oder andere Zutat oder Vokabel stoßen, die dir neu ist. Damit du dir beim Gespräch mit dem Koch in deinem Lieblingsrestaurant oder mit der Saucenspezialistin in deinem Freundeskreis keine Blöße gibst, habe ich hier ein kleines Glossar mit den wichtigsten Grundbegriffen rund um das Thema Sauce zusammengestellt. Die Reihenfolge ist übrigens ebenso chaotisch und ungeordnet wie das Durcheinander, das häufig in meinem Kopf herrscht.

DÄNISCHER GASTRIK

Wenn die Sauce zu fad ist, greifen dänische Hobbyköche gerne zu einem kleinen Wundermittel, dem Würzsirup Gastrik. Er lässt sich leicht selbst herstellen und hält sich, in ein Glas abgefüllt, sehr lange im Kühlschrank.

Für einen Gastrik wird zunächst Zucker karamellisiert, dann Obstessig zugefügt und diese Mischung zu einem dünnen Sirup eingeköchelt. Man kann den Essig auch durch Rotwein ersetzen und erhält dann ebenfalls einen köstlichen Gastrik. Genutzt wird der Würzsirup, um in einer Sauce das gewünschte Gleichgewicht zwischen säuerlichen und süßen Anteilen zu erreichen. Perfekt für jede Sauce, die noch nicht ganz rund ist.

LEGIEREN

Der Begriff »legieren« stammt aus dem Französischen und bedeutet nichts anderes als binden oder andicken. Zum Binden einer Sauce kann man Eigelb, Sahne, Crème fraîche, Öl, Butter, Mehl oder Speisestärke verwenden. Wichtig beim Andicken ist, die richtige Konsistenz der Sauce zu erreichen.

MASKIEREN

Maskieren kann man hier wortwörtlich verstehen. Wenn ein Teil eines Gerichts nicht so ansprechend aussieht, wie man es sich wünscht, kann man ihn unter einer dicken Schicht Sauce verbergen. Im Restaurant maskiert man kleine Fehler, wie eine Bratenkruste, die nicht ganz so knusprig geworden ist, gerne mit einer Sauce.

UMAMI

In einem Gericht hat die Sauce oft die wichtige Aufgabe, den gewünschten Umami-Geschmack zu verleihen. Umami ist neben salzig, sauer, süß und bitter die fünfte Grundgeschmacksrichtung, die wir auf unserer Zunge wahrnehmen können, und wird oft als »herzhaft« beschrieben. Ich selbst bezeichne Umami gerne als eine Art Dolmetscher, der alle anderen Geschmacksrichtungen miteinander kommunizieren lässt.

ABSCHÄUMEN

Bei der Zubereitung von Fonds ist es vor allem zu Beginn sehr wichtig, Unreinheiten und Eiweißstoffe, die sich beim Kochen als Schaum an der Oberfläche absetzen, mit einem Schaumlöffel abzuschöpfen. Hierzu hält man den Schaumlöffel oder auch eine Schöpfkelle etwa einen Millimeter unter die Oberfläche des Fonds und schöpft den Schaum und auch einen Teil des Fetts ab. Andernfalls kann der Schaum zu einem bitteren Geschmack und einer Trübung des Fonds führen. Das Abschäumen ist also sowohl für den Geschmack als auch die Optik wichtig.

JUS

Eine Jus (französisch für Saft/Brühe) ist ein konzentrierter Bratensaft oder Fond, den man zum Beispiel zum Verfeinern von Bratensaucen verwendet. Manchmal wird auch der reine, beim Garen austretende Bratensaft als Jus bezeichnet.

MONTIEREN

Montieren ist eine Methode, um Saucen oder Suppen leicht zu binden und gleichzeitig cremiger und buttriger zu machen. Dazu werden eiskalte Butterstückchen mit einem Schneebesen unter die Sauce gerührt, die zu diesem Zeitpunkt und danach nicht mehr kochen darf. Es ist auch möglich, zum Montieren Rindermark oder andere feste Fette zu verwenden.

REDUZIEREN

Reduzieren bedeutet nichts anderes, als eine Flüssigkeit so lange zu kochen, bis sie zu einem großen Teil verdampft ist. Dabei konzentriert sich der Geschmack.

EMULSION

Eine Emulsion entsteht, wenn zwei Flüssigkeiten/Zutaten miteinander vermischt werden, die normalerweise nicht mischbar sind, wie Butter und Ei oder Essig und Öl.

SCHAUMIG SCHLAGEN

Von »schaumig schlagen« spricht man meist, wenn Eier mit einem Schneebesen oder Rührgerät so lange gerührt werden, bis eine schaumige, cremige und helle Masse entstanden ist. Durch das Aufschlagen werden die Proteinketten miteinander verbunden, und die Masse wird aufnahmefähiger für weitere Zutaten.

SOJASAUCE

Sojasauce eignet sich nicht nur für asiatische Gerichte. Man kann sie auch zum Salzen einer dunklen Sauce verwenden und ihr so gleichzeitig einen schönen Umami-Geschmack verleihen.





GEMÜSE- FOND

Auch ganz ohne tierische Zutaten lässt sich ein wunderbarer Fond herstellen – und Pilze spielen dabei eine Schlüsselrolle. Allerdings lässt sich ein Gemüfefond nicht zu einer Glace einreduzieren oder so stark einkochen, dass der Fond geliert, wie es bei den kollagenhaltigen Fonds auf Tierbasis möglich ist. Dafür sind Gemüfefonds schnell zubereitet, wie auch meine Variante beweist.

Wenn du das Gemüse zuvor im Ofen röstest, erhältst du einen kräftigeren und auch süßeren Fond. Ohne diese Prozedur kannst du dich auf einen milden, eleganten Fond freuen. ►

SAUCE NAGE

Oder Beurre blanc mit Einlage. Viele Saucen bauen auf simplen Grundsaucen auf, so auch die Sauce nage, die eine Weiterentwicklung der herrlichen Beurre blanc ist.

Weil sie so gut zu Fisch schmeckt, musste ich sie einfach in dieses Buch mit aufnehmen. Spätestens, wenn du ein perfekt gedämpftes Dorschfilet mit Sauce nage gegessen hast, wirst du verstehen, was ich meine. Genuss pur.

ZUTATEN

Für 4 Personen

100 ml Apfelessig

5 schwarze Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

2 Bananenschalotten

1 kleine Karotte

50 g helles Wurzelgemüse

30 g Stangensellerie

200 ml Weißwein

200 g Butter

Salz und schwarzer Pfeffer

1. Essig, Pfefferkörner und Lorbeerblatt (Letztere möglichst in einen Teebeutel stecken) in einen Topf geben und um die Hälfte einreduzieren.
2. Das Gemüse fein würfeln.
3. Gemüse und Weißwein in den Topf geben und das Gemüse gar dünsten.
4. Das Gemüse abseihen und beiseitestellen.
5. Die Flüssigkeit zurück in den Topf gießen und um etwa die Hälfte einreduzieren.
6. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, an dem nach Belieben auch noch Fond hinzugefügt werden kann. Das Ganze wiederum um die Hälfte einreduzieren. Weil die Sauce zu Fisch serviert wird, verwendet man oft Fischfond.
7. Die Butter zufügen und mit einem Schneebesen kräftig unter die Sauce rühren.
8. Die Sauce sollte schön heiß werden, darf aber jetzt nicht mehr kochen.
9. Wenn eine cremige Sauce entstanden ist, das Gemüse hineingeben.
10. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



SAUCE TARTARE À LA MAGNUS LAIER SONNE

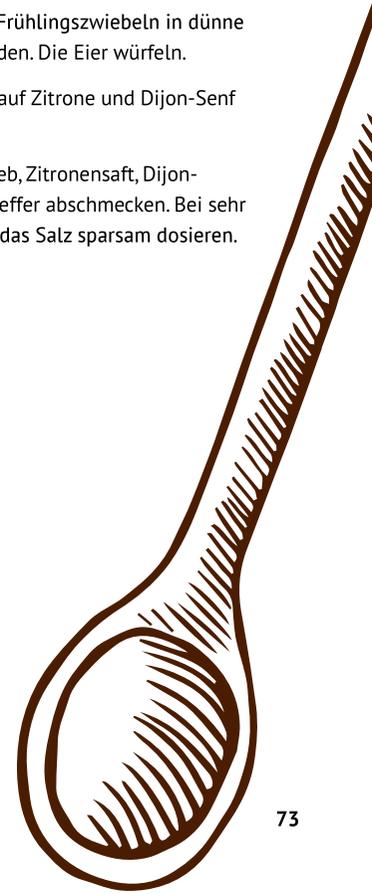
Wie heißt es doch so schön? »If it ain't broke, don't fix it.« Und das trifft meiner Meinung nach ganz besonders auf die Sauce tartare und das überragende Rezept von Magnus Laier Sonne zu. Er ist ein dänischer Koch und Rezeptautor und hat für dieses Rezept definitiv den Ritterschlag verdient. Unbedingt ausprobieren!

ZUTATEN

*Für 3-4 Personen – oder für
1 Person, wenn du Gorm Wisweh
zu Besuch hast*

1 Handvoll Cornichons
2 Frühlingszwiebeln
2 hart gekochte Eier
**2 EL Kapern (möglichst eine
salzige Variante, die zuvor
allerdings kurz abgespült wird)**
**1 TL Rosenpaprika oder 1 Spritzer
ChilisaUCE**
**300 g hochwertige Mayo,
möglichst selbst gemacht
(Magnus sagt: »Auf jeden
Fall selbst gemacht.«)**
**Abrieb und Saft von 1 Bio-
Zitrone**
1 TL Dijon-Senf
Salz und schwarzer Pfeffer

1. Cornichons und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Die Eier würfeln.
2. Alle Zutaten bis auf Zitrone und Dijon-Senf verrühren.
3. Mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei sehr salzigen Kapern das Salz sparsam dosieren.



GORMS SALSA

Meine Salsa ist eine echte Alleskönnerin. Zu überbackenen Nachos mit Cheddar gibt es nichts Besseres. Auch in einem Burger, einem Taco oder auf einem Dorschfilet (auf Alufolie gelegt und gegrillt) macht sie sich gut. Wie gesagt, ein echter Allrounder.

ZUTATEN

Dip für 4 Personen

3 reife Tomaten (z.B. Pflaumen- oder Cherrytomaten, bei Letzteren ein paar mehr zufügen)

1 frische Chili mit Schärfe nach Geschmack, in diesem Rezept bevorzuge ich Habanero

1 TL Honig

½ Schalotte oder 2 Frühlingszwiebeln

½ Knoblauchzehe

etwas geräuchertes Paprikapulver

1 EL Ketchup (optional)

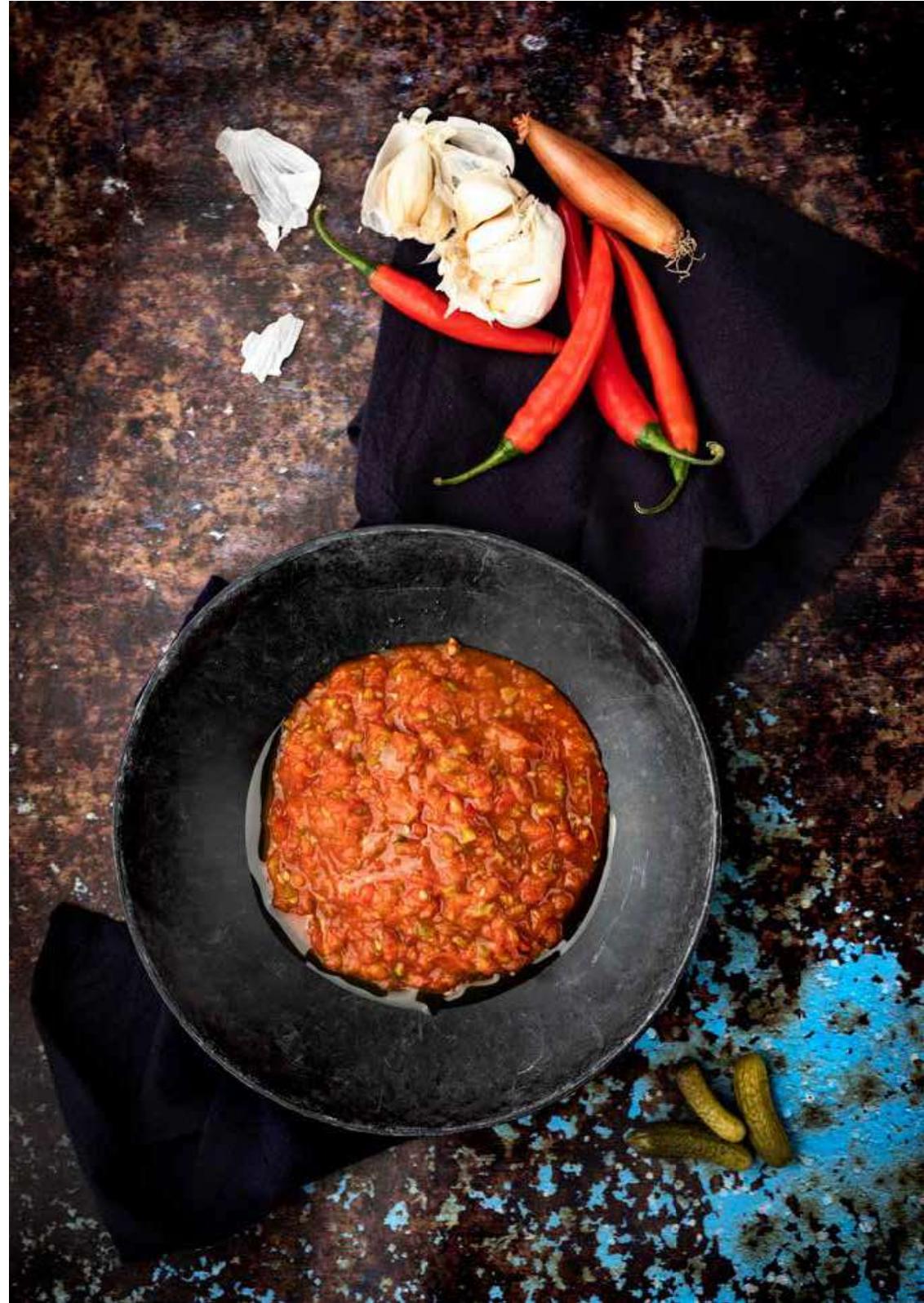
1 Gewürzgurke

Salz

1. Alle Zutaten bis auf die Gurke in einer Küchenmaschine zerkleinern, es sollten aber noch ein paar Stückchen übrig bleiben.
2. Abschmecken, ob die rechte Balance zwischen der Schärfe und Süße der Tomaten vorhanden ist (mit der Gewürzgurke kommt später auch noch Säure hinzu).
3. Du kannst die Gurke entweder mit einem Messer hacken und der Salsa so eine gröbere Textur verleihen oder sie mit der Pulsfunktion in der Maschine pürieren.
4. Mit Salz und etwas Chili abschmecken, falls die Salsa noch Wumms vertragen kann.

TIPP

Koriander und Limettenschale verleihen der Salsa eine tolle zusätzliche Geschmacksnuance.



ZU LAMMBRATEN



Rotweinglace, S. 56



Pilzsauce, S. 96



Biersauce mit getrockneten Pilzen, S. 102



Petersilien-Gurken-Dip, S. 130



Salsa verde, S. 132



Paprikacreme, S. 142



Gorms Romesco, S. 151

REZEPTREGISTER

- Aioli 114
- Américaine 111
- Béarnaise 84
- Béchamel 74
- Beurre blanc 62
- Biersauce 102
- Blanquette 94
- Bordelaise 92
- Braune Pfannensauce 46
- Braune Sauce,
(glutenfrei, ohne Mehl) 50
- Braune Sauce, echte (Mehl) 48
- Buttersauce 58
- Caesar-Dressing 126
- Choron 88
- Chowder 106
- Eigelb, getrocknet 148
- Eigelb, lauwarm 146
- Espagnole 91
- Fischfond 18
- Gazpacho 144
- Gebräunte Butter 66
- Gebräunte Butteremulsion 60
- Geflügelfond 34
- Gemüsefond 30
- Glutenfreie braune Sauce 50
- Hollandaise 79
- Hummerfond 26
- Hummus 129
- Kalbsfond 22
- Ketchup 118
- Krustentierfond 26
- Mayonnaise 112
- Meerrettich-Velouté 68
- Mehlschwitze 44
- Mirepoix 42
- Mole poblano 134
- Mormordressing –
dänisches Sahnedressing 123
- Mornay 76
- Mousseline 82
- Muschelfond 39
- Muschelsauce 104
- Nage 70
- Paprikacreme 142
- Pesto alla Genovese 140
- Pesto, Basilikum- 140
- Petersilien-Gurken-Dip 130
- Pfannensauce, braune 46
- Pfeffersauce 98
- Pilzsauce 96
- Remoulade 116
- Rinderfond 22
- Romesco, Gorms 151
- Rotweinglace 56
- Salsa, Gorms 138
- Salsa verde 132
- Senfsauce 80
- Tartare, Sauce 73
- Thousand-Island-Dressing 120
- Vinaigrette 124
- Weihnachtssauce mit Sahne,
Gorms 52
- Whiskeysauce 100
- Zerlassene Butter 64