

BRRRRBQ-SAUCEN

Im Winter sind warme und kräftige Saucen die besten Begleiter zu allen Delikatessen. Die perfekte Grundsaucen sind die **Chili** aus **Frankreich** bis die **Orzo**-glace auf **Isle** eben stark verarbeiteten **Kalbfleisch**.

DEKADENTE DEMI-GLACE

Zusatz für ca. 1 l
5 kg Kalbfleisch
2 große Karotten, geschält und klein geschnitten
4 weiße Zwiebeln, geschält und klein gehackt
1 Stange Lauch, nur die weiße Abzweig, groß gehackt
1 El. schwarze Pfefferkörner
½ Bund Petersilie
½ Bund Thymian
8 frische Lorbeerblätter
200 g Tomatenmark
200 ml Rotwein
80 g gelbes Butter, geröstet
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (nach Belieben)

Zubereitung

Die Kalbfleisch in eine große Fertigungs legen und im Backofen oder im großen Grill bei 200 °C braten, bis die Karotten durchgebraten sind. Das Gemüse um die Knochen herumlegen und weitere 45 Minuten braten. Die Fertigungs aus dem Backofen nehmen. Die Knochen und das Gemüse in einen großen Topf geben. Saucen mit Wasser füllen, bis die Knochen vollständig bedeckt sind. Die Bratenrückstände um die Fertigungs braten und ebenfalls in den Topf geben. Die Pfefferkörner, die Kräuter und das Tomatenmark hinzufügen und das Ganze bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Dann 24 Stunden leicht köcheln lassen und lassen wieder mit einem Schneidmesser das auf der Oberfläche schwimmende Fett und Trübrück abschöpfen. Lassen wieder etwas Wasser hinzugeben, damit die Knochen bedeckt bleiben. Anschließend die Knochen entfernen und den Fond durch ein Feinmaschige Sieb in

einen Topf sieben. Den Rotwein hinzugeben und die Saucen bei mittlerer Hitze 2 Stunden einkochen lassen. Dann sollte die Saucen so dickflüssig sein, dass sie um Löffelrücken einen Film bildet. Mit dem Schneidmesser nach und nach die Butterwürfel einrühren, damit die Saucen schön glänzend wird und noch etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

JÄHNERBERRY-SAUCE

Zusatz für ca. 1 l
4 El. Butter
½ Hahnen-Chiliharbte, zerhackt und fein geschnitten
1 Zinnober
1 Thymian
4 El. Weinessig
200 g Cranberry-Kompott (einfach gemischt oder selbst zubereitet)
4 El. Agavendicksaft (oder Honig)
4 El. Zitronensaft
4 El. Balsamico-Dragee
200 g Cranberry
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Chiliharbte, die Zinnober und das Thymian hinzufügen. Bei geringer Hitze schmoren lassen, bis die Chili weich ist. Die übrigen Zutaten hinzugeben und bei geringer Hitze 20 Minuten schmoren lassen, bis die Cranberry weich sind. Vor dem Servieren Zinnober und Thymian entfernen und die Saucen nach Belieben noch mit Salz und Pfeffer würzen.

-QUICK & EASY*- WOLFS-SAUCE

Zusatz für ca. 1 l
1 El. Rosenkohl- oder Spinat
1 weiße Zwiebel, geschält und klein geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und groß gehackt
20 g Cheddar in Abzweigen
Ein gut gewürztes Suppenmark oder im internationalen Lebensmittel
1 El. Mehl

1 El. Kabanjuren
1 El. Rosenkohl
400 ml Gemüsebrühe
1 TL. Orzo
½ TL. gemahlener Kreuzkümmel
½ TL. gemahlener Dill
70 g dicke Scheibchen
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin weich und glasig dünsten. Die Orzo, das Mehl und das Kabanjuren hinzugeben und das Ganze unter Rühren bei geringer Hitze 2 Minuten erhitzen, bis das Mehl gelblich ist. Die weiteren Zutaten hinzugeben und die Saucen 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Für eine glatte Saucen den Topfinhalt mit dem Suppenmark oder im Handel fein pürieren. Bei Bedarf mit etwas Mehlstärke anheben.

MARISCUS-PIZZ-SAUCE

Zusatz für ca. 1 l
4 El. Butter
2 weiße Zwiebeln, geschält und gewürfelt
200 g Filet (verarbeitete Sorten)
1 Pflaster Mariscos Bruns
100 ml Weißwein
1 El. brauner Zucker
400 ml Dekorative Demi-glace (siehe Seite 22, oder fertig gekauft)
2 El. fein gehackter Estragon
Mariscos (falls nötig)
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und die Filet darin weich und glasig dünsten. Das Bruns, den Weißwein und den Zucker hinzugeben und das Ganze bei hoher Temperatur auf ein Drittel reduzieren. Die Demi-glace hinzugeben und die Saucen nochmals anheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit etwas Mehlstärke anheben.