



DAS SAUCEN-1X1

KALT AUCH ALS GRILL-SAUCEN GEEIGNET

ZUTATEN:

Senfsauce

- 150 ml deftiger Kalbsfond
- 150 ml Sahne
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL körniger Senf
- Salz und Pfeffer

Pfeffersauce

- 1,5 – 2 EL grüne Pfefferkörner (nach Schärfe-Wunsch)
- 3 EL Cognac
- 3 EL Portwein
- 200 ml deftiger Kalbsfond
- 2 – 3 EL Crème fraîche
- Salz

Weinsauce

- 100 - 150 gr. Schalotten
- 400 ml kräftiger Rotwein
- 1 frischer Thymianzweig
- 200 ml deftiger Kalbsfond
- Salz und Pfeffer
- 20 gr. Butter

Schalottensauce

- 400 gr. Schalotten
- 80 gr. Butter
- Salz und Pfeffer
- 250 ml deftiger Kalbsfond

Alle Saucen können kalt (und dadurch etwas angedickt) auch als Grill-Saucen bzw. Dips verwendet werden.



Rezept direkt auf dem Smartphone oder Tablet anschauen?





SO GEHT'S:

SENFSAUCE

Den Kalbsfond in einem Topf 10 Min. kochen. Dann die Sahne hinzugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze reduzieren, bis die Sauce dickflüssig wird. Dann die beiden Senfsorten zugeben und bei schwacher Hitze verrühren.

ACHTUNG:

Darf nicht mehr kochen! (VARIANTE: Wer mag, kann auch noch etwas Honig und gehackten Dill unterheben und hat dann eine Honig-Senf-Sauce, die zu Geflügel und Fisch passt.)

PFEFFERSAUCE

Die Pfefferkörner in einem Topf ohne Fett vorsichtig anrösten. Den Cognac zugeben, flambieren und bei mittlerer Hitze einkochen. Den Portwein zugeben und noch etwas einkochen. Den Kalbsfond zugießen, salzen und bei mittlerer Hitze 10 Min. reduzieren. Crème fraîche unterrühren und bei jetzt starker Hitze 5 Min. kochen, dabei kräftig verquirlen, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Zum Schluss mit dem Pürierstab pürieren.

WEINSAUCE

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Danach mit dem Wein und dem Thymianzweig in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze um 2/3 einkochen (die Zwiebeln bleiben dann stückig. Wer es sämiger will, kann mit 2, 3 Sekunden Pürierstab-Einsatz nachhelfen oder länger einkochen.

ACHTUNG:

Je länger gekocht wird, desto mehr geht der Wein-Geschmack etwas verloren). Den Kalbsfond zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Min. bei mittlerer Hitze einkochen, bis die Sauce cremig wird. Am Ende der Kochzeit 20 gr. kalte Butter unterrühren und kräftig verquirlen.

SCHALOTTENSAUCE

Die Schalotten schälen und fein hacken. In einem Topf mit der Butter, Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. dünsten, dabei regelmäßig rühren, damit nichts anbrennt und bitter wird. Den Kalbsfond zugießen und 15 – 20 min. bei mittlerer Hitze köcheln. Nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

