

Nordhessischer Kochabend im November 2010

„Die Sauce ist doch das Beste ...“

Mayonnaise

für den Fleischsalat

* * *

Sauce gribiche

mit Frühlingszwiebeln und Schweinefüße

* * *

Sauce hollandaise

mit Blumenkohl

* * *

Sauce beurre blanc

mit Lachs

* * *

Sauce béarnaise

mit Rumpsteak

Mayonnaise (Mengen nach Bedarf)

Eigelb
Salz
Weißer Pfeffer
Sonnenblumenöl
Französischer Dijon-Senf
Weißweinessig

Wichtig ist, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben! Das Eigelb salzen, pfeffern. Senf dazu geben und Essig. Tropfenweise, unter Rühren, das Öl zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Falls nötig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce gribiche (für 4 Personen)

2 Eier (hartgekocht)
1 kl Essiggurke
1 TL Französischer Dijon-Senf
1 EL Kapern
Estragon-Essig
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Estragon (frisch oder getrocknet)

Die beiden Eier hartkochen. Nach dem Erkalten aufschneiden, das Eigelb herausnehmen und durch ein feines Sieb streichen; das Eiweiß in kleine Würfel hacken. Die Essiggurke in kleine Würfel hacken. Erst das Eigelb, den Senf und etwas Estragon-Essig verrühren, dann die Gurkenwürfel, die Kapern (große etwas kleinschneiden) sowie das Eiweiß hinzufügen und alles mit Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss etwas Estragon darüber streuen.

Frühlingszwiebeln (für 4 Personen)

16 Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
½ TL Estragon (getrocknet)

Die Wurzeln und den dunkelgrünen Teil der Zwiebeln abschneiden und die äußere Haut entfernen. In einer Pfanne die Butter heiß werden lassen und die Zwiebeln darin andünsten, salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, Estragon darüber streuen und mit Wasser aufgießen, dass sie fast bedeckt sind. 5 bis 8 Minuten köcheln lassen. Sie müssen nicht komplett weich sein, da man sie theoretisch auch roh essen könnte. Im Kochsud erkalten lassen.

Sauce hollandaise (für 4 Personen)

3 Eigelb
180 g Butter
1 TL Zitronensaft
Weißer Pfeffer
Salz

Die Sauce wird im Wasserbad montiert. Darum einen Topf mit Wasser aufsetzen und heiß werden lassen (nicht kochen sondern bis ca. 70 Grad. Bei höherer Temperatur gerinnt das Ei und die Sauce misslingt). Die Eigelbe in eine (in den Wassertopf) passende Schüssel geben; salzen, pfeffern und 1 EL Wasser dazu geben. Unter ständigem Rühren den Zitronensaft zugeben. Jetzt den Topf in das Wasserbad setzen. Butter in kleinen Stücken unter ständigem Rühren dazu geben. Wenn die Temperatur des Butter-Ei-Gemisches 60 Grad erreicht hat, fängt die Sauce an, dick zu werden. Dann aus dem Wasserbad nehmen und sofort verwenden.

Sauce beurre blanc (4 Personen)

Für die Essenz:

4 EL Weißweinessig
4 EL trockener Weißwein
4 EL Fischfond
2 EL feingehackte Schalotten

Zunächst wird die Essenz hergestellt. Dazu werden die Zutaten in einen kleinen Topf gegeben und alles wird eingekocht, bis nur noch ca. 1 EL Flüssigkeit übrig geblieben ist. Dann wird dies durch ein feines Sieb gestrichen, die Schalotten werden ausgedrückt und man erhält die Essenz.

Salz
Weißer Pfeffer
180 g Butter

Die Sauce wird im Wasserbad montiert. Darum einen Topf mit Wasser aufsetzen und heiß werden lassen. Die Essenz in eine (in den Wassertopf) passende Schüssel geben, salzen und pfeffern; dann in das Wasserbad setzen. Butter in kleinen Stücken unter ständigem Rühren dazu geben. Wenn die Temperatur ca. 60 Grad erreicht hat, fängt die Sauce an, dick zu werden. Dann aus dem Wasserbad nehmen und sofort verwenden.

Court Boullion

200 ml (Glas) Weißweinessig
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
Salz

Alle Zutaten in einen Topf mit Wasser geben und 20 Minuten köcheln lassen. In dieser Boullion können diverse Fische gegart werden. Aber nicht kochen sondern pochieren, d.h. leicht ziehen lassen. Fisch wird bei 60 Grad gar!!! Die Länge des Garens richtet sich natürlich nach der Größe und Dicke des Fisches. Ein Lachsfilet mit einer Dicke von ca. 3 cm braucht 5 Minuten. Dann ist es innen noch leicht rosa, schmeckt aber so am Besten. Die einfachste Art, einen Fisch zu ruinieren ist, ihn 1 Minute zu lang ziehen zu lassen.

Sauce béarnaise (4 Personen)

Für die Essenz:

3 EL Weißwein
3 EL Estragon-Essig
3 EL Wasser
1 Schalotte

Zunächst wird die Essenz hergestellt. Dazu werden die Zutaten in einen kleinen Topf gegeben und alles eingekocht, bis nur noch ca. 1 EL Flüssigkeit übrig geblieben ist. Dann wird dies durch ein feines Sieb gestrichen, die Schalotten werden ausgedrückt und man erhält die Essenz. Für die Weiterverarbeitung muss sie jetzt kalt werden.

3 Eigelb
180 g Butter
Salz
Weißer Pfeffer
1 TL getrockneter französischer (! der russische schmeckt nicht) Estragon

Die Sauce wird im Wasserbad montiert. Darum einen Topf mit Wasser aufsetzen und heiß werden lassen (ca. 70 Grad). Das Eigelb in eine (in den Wassertopf) passende Schüssel geben, die Essenz dazu und salzen, pfeffern. Jetzt den Topf in das Wasserbad setzen. Butter in kleinen Stücken unter ständigem Rühren dazu geben. Wenn die Temperatur des Butter-Ei-Gemisches 60 Grad erreicht hat, fängt die Sauce an, dick zu werden. Dann aus dem Wasserbad nehmen, den Estragon dazugeben und sofort verwenden.