



Einfach
perfekt.
Go Original!



Entdecken Sie den Saucier in sich – mit Debic Culinaire Original 20%.



Die perfekte Sauce beginnt mit einer erstklassigen Grundlage

Seit vielen Jahren setzt Debic den qualitativen Maßstab für professionelle Kochsahne. Das ideale Koch- und Bindeverhalten sorgt für Qualität und ein zuverlässiges Endprodukt ohne großen Zeitaufwand oder Mengenverluste durch Reduktion. Ein Anteil von 20% Milchfett in Debic Culinaire Original garantiert geschmackliche Ausgewogenheit. Perfekt für die Kunst der Saucenzubereitung.

IDEALES KOCH- UND BINDEVERHALTEN

KEIN GERINNEN, KEIN ABSETZEN VON FETT

PROBLEMLOSE ZUGABE VON
ALKOHOL ODER SÄURE

GEFRIER- UND TAUSTABIL

AUSGEWOGENER GESCHMACK
DANK 20% MILCHFETT



DIE BEDEUTUNG VON SAUCEN

Der große französische Saucier Fernand Point hat uns gelehrt: „Im Orchester einer hervorragenden Küche ist der Saucenkoch ein Solist“. Zu Zeiten des Starkochs eine zutreffende Aussage. Der Saucenzubereitung kam damals eine größere Rolle zu als heutzutage. Doch eines hat sich seitdem nicht geändert: Saucen sind immer noch das Element, das alle Gerichte auf dem Teller miteinander verbindet. Mit einer großartigen Sauce können Sie sich als Koch von anderen abheben und Ihre handwerklichen Künste unter Beweis stellen.

Heutzutage muss jeder Koch auch ein Saucier sein

Warum sollen Sie also nicht Ihr Repertoire mit einigen Rezepten der größten französischen Köche der modernen Geschichte ergänzen? In dieser Broschüre finden Sie zeitgenössische Interpretationen bekannter Saucen der großen „Solisten“ wie Paul Bocuse und der Brüder Troisgros. Selbstverständlich haben wir diese großartigen Saucen für die moderne Küche neu interpretiert. So sind sie einfach zuzubereiten, ohne ihr kraftvolles Aroma einzubüßen.



DIE DREI DIMENSIONEN EINER SAUCE

Schritt 1: GRUNDLAGE



Schritt 2: VERFEINERUNG



Schritt 3: TEXTUR



Saucen sind das wahre Markenzeichen eines Kochs und der ultimative Ausdruck seiner Kochkunst.

Klassische Sahnesaucen erhalten ihre Bindung oftmals durch eine Mehlschwitze oder werden durch Verdickungsmittel gebunden. Diese Saucen sind sehr mächtig und können stark dominieren. Trotzdem erlebt die Sahnesauce gerade ein furioses Comeback, allerdings in moderner Gestalt mit weniger Fett und fein aufeinander abgestimmten Aromen.

Drei Schritte zu einer perfekten Sauce

Die perfekte Sauce besteht aus drei wichtigen Elementen: der **GRUNDLAGE**, der **VERFEINERUNG** und der **TEXTUR**.

Die Grundlage ist ein fein komponierter Fond.

Durch die Verfeinerung mit Aromen bekommt die Sauce mehr Tiefe, Charakter und Ausgewogenheit.

Zu guter Letzt kommt die Textur. Dieser Teil ist für das Mundgefühl zuständig – zum Beispiel bei einer sehr cremigen oder leichten, schaumigen Sauce.

Durch die geschickte Kombination dieser drei Zubereitungsschritte begeistern Sie Ihre Gäste jeden Tag aufs Neue.



Schritt I: GRUNDLAGE

Die Grundlage jeder Sauce ist eine gute Brühe, die Sie zu einem Fond, einer Demi-glace oder Glace reduzieren und danach mit Kochsahne binden. Schenken Sie der Brühe besondere Aufmerksamkeit, denn sie bestimmt die Intensität der Sauce.

Die folgenden Tipps zeigen, welche geschmacklichen Variationen Sie durch verschiedene Zutaten und Zubereitungsmethoden erzielen können:

- **Fleisch und/oder Knochen (dunkle Sauce)**

Für einen dunklen Fond rösten Sie Knochen oder Fleisch im Ofen an. So erreichen Sie einen besonders würzigen Geschmack.

- **Fleisch und/oder Knochen (helle Sauce)**

Geben Sie Knochen und/oder Fleisch mit Salz in kaltes Wasser. Kochen Sie das Wasser auf, damit das Blut gerinnen und entfernt werden kann. Gießen Sie das Wasser ab und spülen Sie die Zutaten mit kaltem Wasser ab. Geben Sie Knochen und/oder Fleisch erneut in kaltes Wasser und setzen Sie den Fond an. Das Abschöpfen von Trübstoffen ist nun nicht mehr erforderlich.

- **Fisch und/oder Krusten- und Schalentiere**

Achten Sie nach der Zubereitung der Grundlage darauf, die Sauce ziehen zu lassen und nicht wieder aufzukochen. Andernfalls kann ein unangenehmer Geschmack, wie etwa eine Ammoniaknote, entstehen.

- **Frisches Gemüse**

Geben Sie das Gemüse nicht zu früh hinzu und schwitzen Sie es vorher an. Lassen Sie das Gemüse nicht länger als eine Stunde in der Grundsauce ruhen.

- **Kräuter und Gewürze**

Geben Sie Kräuter und Gewürze 15 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu. Häufig werden sie zu früh hinzugefügt und verlieren so beim Kochen ihr Aroma.



Schritt 2: VERFEINERUNG

Um der Sauce mehr geschmackliche Tiefe zu verleihen, werden verschiedene aromatische Zutaten zugefügt. Geben Sie diese etwa 10–20 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu, damit der Geschmack seine maximale Intensität entfalten kann.

In unserem Überblick erfahren Sie, wie aromatische Zutaten Ihren Fond verfeinern.

• Säuren

Säuren, wie Zitronen- oder Limettensaft, gelten als natürliche Geschmacksverstärker. Sie verfeinern und runden den Geschmack der Saucen-Grundlage ab.

• Umami

Mit Algen wie Kombu bekommt ein Fond ein besonders würziges Aroma. Diese werden während des Abkühlens zugegeben und eine Stunde ziehen gelassen. Andere Umami-Booster sind Bonito-Flocken, Anchovis, geröstete Zwiebeln oder Tomatensugo.

• Gewürze

Gewürze mit fettlöslichen Aromen werden in Butter angeschwitzt. Gewürze mit wasserlöslichen Aromen werden 10–15 Minuten in der heißen Sauce ziehen gelassen.

• Grüne Kräuter

Grüne Kräuter geben einer Sahnesauce mehr Tiefe und schaffen ein Gleichgewicht zwischen frischer und sahniger Konsistenz. Je härter die Blätter der Kräuter sind, desto länger müssen sie ziehen.

• Alkohol

Alkoholika sorgen für Mehrschichtigkeit. Um den Alkoholgehalt zu minimieren, sollte die Sauce nach deren Zugabe aufgekocht werden.



Tipps

Die perfekte Sauce enthält die Grundaromen in ausgewogener Kombination: süß, sauer, bitter, salzig, umami.

Wenn die Sauce zu süß ist, können Sie mit etwas Säure gegensteuern.

Grüne Kräuter sorgen für mehr Tiefe und Frische.

Schritt 3: TEXTUR

Das letzte Element der Saucenzubereitung ist die Textur. Achten Sie darauf, dass die Textur zum Gericht passt. In der **GRUNDLAGE** sorgt die Zugabe von Debic Culinaire Original 20% bereits beim Kochen für eine feine Bindung. Sie können die Sauce dabei auch mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. Wenn Sie eine noch leichtere, aber zugleich voluminösere Sauce haben möchten, verwenden Sie einen Siphon und geben bei der Zubereitung zusätzlich Eiklar hinzu.



↑
Wählen Sie die gewünschte Textur,
die zum Gericht und dessen Komponenten passt.

DAS ANRICHTEN

Nachdem Sie die perfekte Sauce hergestellt haben, muss diese ebenso beeindruckend auf dem Teller inszeniert werden. In dieser Broschüre zeigen wir Ihnen einige Servievorschläge. Wir haben uns dabei von der Nouvelle Cuisine inspirieren lassen.

Gut zu wissen: Eine gelungene Sauce unterstützt das Geschmackserlebnis entscheidend. Die Kombination verschiedener Saucen führt zu einem noch vielschichtigeren Geschmacksprofil. Auf diese Weise tragen die Saucen zum Geschmackserlebnis bei und die verschiedenen Dimensionen kommen perfekt zur Geltung.





Sind Sie bereit,
den Saucier in sich
zu entdecken?

Sie meinen, der Saucier gehört der Vergangenheit an? Weit gefehlt! Seine Fähigkeiten sind heute gefragter denn je. Wir unterstützen Sie auf den kommenden Seiten dabei, die perfekte Sauce zu kreieren. Durch spannende Rezepte mit modernem Touch.

.....
Lassen Sie sich von klassischen
Saucenrezepten mit
Debic Culinaire Original 20%
inspirieren.
.....



Champagner-sauce



SAUCE



GRUNDLAGE

Fischfond



VERFEINERUNG

Champagner



TEXTUR

cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Hummerreduktion

- 200 g Hummerschalen
- 300 ml Chardonnay
- 100 ml Wermut
- 100 ml Brandy
- 70 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 50 g Schalotten
- 1 l Fischfond
- 100 g Corail
(Hummerrogen)
- 1 Zitrone, Saft
- Salz

Champagnersauce

- 300 ml Fischfond
- 200 ml Debic Culinaire Original 20%
- 200 ml Champagner

Petersiliengemüse

- 100 g Petersilie
- 20 ml Wasser
- 1 g Xanthan Gum
- Salz

ZUBEREITUNG

Für die Hummerreduktion zerkleinerte Hummerschalen so lange sautieren, bis sie sich rot färben. Chardonnay und Wermut zugeben. Mit Brandy ablöschen, flamieren und Alkohol abbrennen lassen. Klein geschnittenes Gemüse hinzugeben. Mit Fischfond auffüllen und die Brühe mindestens eine Stunde köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, Corail hinzugeben und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für die Champagnersauce den Fischfond erhitzen und Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Auf zwei Drittel der Menge reduzieren und mit Champagner auffüllen.

Für das Petersiliengemüse zunächst die Petersilie kurz blanchieren, danach zusammen mit 20 ml des Blanchierwassers im Mixer zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und Xanthan Gum zugeben. Wiederholt durch ein feines Sieb passieren, mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

SERVIERVORSCHLAG

Fisch in gesalzener Butter bei niedriger Temperatur garen. Trocken tupfen und in die Mitte des Tellers legen. Petersiliengemüse und Hummerreduktion zum besseren Dosieren in Quetschflaschen füllen. Champagnersauce mit Salz abschmecken, über den Fisch geben und mit Klecksen von Petersiliengemüse und Hummerreduktion garnieren. Mit einer Spargelstange anrichten.

Dillsauce



SAUCE



GRUNDLAGE
Fischfond



VERFEINERUNG
Dill



TEXTUR
cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Weisse Fischsauce

300 ml Fischfond

100 ml Weißwein

150 ml Debic Culinaire Original 20%

1 Zitrone, Saft

Salz

Dillpüree

100 g Dill

20 ml Wasser

1 g Xanthan Gum

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Fischfond mit dem Wein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Debic Culinaire Original 20% zugeben. Um ein Drittel reduzieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für das Dillpüree zunächst den Dill kurz blanchieren, danach zusammen mit 20 ml des Blanchierwassers im Mixer zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und Xanthan Gum einrühren. Wiederholt durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen.

SERVIERVORSCHLAG

Langsam den Lachs in gesalzener Butter für 3–4 Minuten garen, ohne dass er Farbe annimmt. Vom Herd nehmen und in einer erhitzen Pfanne ruhen lassen. Die Oberseite des Lachses mit einem Flambeurbrenner bräunen. Sauce und Püree zum besseren Dosieren in Quetschflaschen füllen. Die Fischsauce in die Mitte des Tellers geben und mit dem Dillpüree ein Zickzackmuster darüberträufeln. Dann mit dem Rücken eines Löffels die Sauce von rechts nach links und von links nach rechts verstreichen, sodass ein schönes Muster entsteht. Den Fisch in die Mitte des Tellers legen und mit einem Zweig Dill garnieren.

Sauce Cardinal



SAUCE



GRUNDLAGE
Fischfond



VERFEINERUNG
grüne Kräuter



TEXTUR
cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Hummersauce

- 200 g Hummerschalen
300 ml Chardonnay
100 ml Wermut
100 ml Brandy
70 g Möhren
100 g Sellerie
50 g Schalotten
1 l Fischfond
1 l Debic Culinaire Original 20%
20 g Petersilie, glatt
10 g Estragon
15 g Kerbel
Salz
1 Zitrone, Saft

Hummerreduktion

- 200 g Hummerschalen
300 ml Chardonnay
100 ml Wermut
100 ml Brandy
70 g Möhren
100 g Sellerie
50 g Schalotten
1 l Fischfond
100 g Corail (Hummerrogen)
Salz
1 Zitrone, Saft

Hummerbutter

- 200 g Hummerschalen
1 kg Butter
10 g Kaschmir-Chilipulver
200 g Tomatenmark

ZUBEREITUNG

Für die Hummersauce zerkleinerte Hummerschalen so lange sautieren, bis sie sich rot färben. Chardonnay und Wermut zugeben. Mit Brandy ablöschen, flamieren und Alkohol abbrennen lassen. Klein geschnittenes Gemüse hinzugeben. Mit Fischfond auffüllen und die Brühe mindestens eine Stunde köcheln lassen.

Dann durch ein feines Sieb passieren. Den Fond wieder aufkochen und Debic Culinaire Original 20% zugeben. Um ein Drittel reduzieren. Kräuter hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren, mit Salz und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

Für die Zubereitung der Hummerreduktion den ersten Teil der Hummersaucen-Zubereitung wiederholen und auf 1/10 der Menge einkochen lassen. Corail zugeben und gut verrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken, dann in den Kühlschrank stellen.

Für die Hummerbutter die Hummerschalen in etwas Butter sautieren, Chilipulver, Tomatenmark und restliche Butter hinzugeben. Eine Stunde sieden lassen. Durch ein feines Sieb passieren und in den Kühlschrank stellen.

SERVIERVORSCHLAG

Hummersauce mit der Hummerbutter emulgieren. Sauce in die Mitte des Tellers nappieren. Mit Hummerreduktion garnieren. Hummerschwanz, Scheren und frische Kräuter auf dem Teller anrichten.

Madeira-schaum



SAUCE



GRUNDLAGE
Geflügelfond, dunkel



VERFEINERUNG
Madeirawein



TEXTUR
luftig-leicht



REZEPT FÜR 1 LITER

Madeiraschaum

20 g Butter
100 g Räucherspeck
100 g Champignons, frisch
30 g Schalotten
150 ml Madeirawein
1 l Geflügelfond, dunkel
200 ml Debic Culinaire Original 20%
Salz
Pfeffer, schwarz
1 Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Butter erhitzen, gewürfelten Räucherspeck zugeben und unter Rühren anbräunen. Dann geschnittene Champignons und fein geschnittene Schalotten zugeben, in der Butter glasig dünsten. Mit Madeirawein ablöschen, flambieren und Alkohol abbrennen lassen. Einreduzieren, bis eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird. Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20% zugeben. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

SERVIERVORSCHLAG

Tortellini und einen Teil der Waldpilze auf einem tiefen Teller anrichten. Die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen. Eine großzügige Menge der schaumigen Sauce über die Tortellini nappieren. Mit Trüffelscheiben, fein geschnittenem Schnittlauch und den restlichen Waldpilzen servieren.

Morchel-rahmsauce



SAUCE



GRUNDLAGE

Geflügelfond, dunkel



VERFEINERUNG

Morcheln



TEXTUR

cremig-flüssig



REZEPT FÜR 1 LITER

Morchelrahmsauce

- | | |
|--------|------------------------------|
| 150 ml | Madeirawein |
| 1 l | Geflügelfond, dunkel |
| 200 ml | Debic Culinaire Original 20% |
| | Salz |
| | Pfeffer, schwarz |
| 1 | Zitrone, Saft |
| 100 g | Morcheln |
| 2 g | Schnittlauch |

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Madeirawein erhitzen, flamieren und Alkohol abbrennen lassen. Einreduzieren, bis eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird. Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden. Geputzte und in Scheiben geschnittene Morcheln und Schnittlauch hinzugeben.

SERVIERVORSCHLAG

Die Sauce in die Mitte des Tellers nappieren. Mit gebratenem Hühnerfilet und grünem Spargel servieren.

Pilzrahm-sauce



SAUCE



GRUNDLAGE

Kalbsfond, dunkel



VERFEINERUNG

Kräuter/Gewürze



TEXTUR

cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Pilzrahmsauce

- 200 g Champignons, frisch
- 20 g Butter
- 150 ml Madeirawein
- 1 l Kalbsfond, dunkel
- 10 ml Weißwein
- 200 ml Debic Culinaire Original 20% Salz
- Pfeffer, schwarz
- Thymian
- 1 Zitrone, Saft

Pilzketchup

- 700 g Champignons, frisch
- Salz
- 100 ml Rotweinessig
- 100 ml Manzanilla Sherry
- Thymian
- Muskatblüte
- 30 g Schalotten
- Speisestärke

ZUBEREITUNG

Für die Sauce die in Scheiben geschnittenen Champignons in Butter anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze eine braune Farbe angenommen haben. Mit Madeirawein ablöschen, flamieren, Alkohol abbrennen lassen und bis zu einer sirupähnlichen Konsistenz einreduzieren. Kalbsfond und Weißwein zugeben und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, Sauce mit Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

Für den Pilzketchup 500 g der Champignons in einem Mixer pürieren. Mit Salz vermengen und über Nacht ziehen lassen. Die Flüssigkeit von den Pilzen abtropfen lassen und aufkochen. Essig, Sherry, Thymian, Muskatblüte und Schalotten dazugeben, auf 250 ml reduzieren und pürieren. Pilzketchup mit Speisestärke andicken und kühl aufbewahren.

Vor dem Servieren restliche Pilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden und im Pilzketchup erwärmen.

SERVIERVORSCHLAG

Sauce in die Mitte des Tellers nappieren. Etwas von dem Pilzketchup spiralförmig auf die Sauce geben. Mit dem Ende eines Löffels ein Muster zeichnen, indem der Löffel symmetrisch von außen nach innen bewegt wird. Kleine Petersilienblätter und die Pilze um die Sauce herum garnieren. Das panierete Kalbschnitzel in der Mitte auf etwas Kartoffelpüree anrichten.

Pfeffer-rahmsauce



SAUCE



GRUNDLAGE
Kalbsfond, hell



VERFEINERUNG
Pfefferkörner, grün



TEXTUR
cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Pfefferrahmsauce

300 ml Brandy
200 g Pfefferkörner, grün
1 l Kalbsfond, hell
1 l Debic Culinaire Original 20%
Salz

Beurre rouge

1 l Rotwein
220 ml Demi-glace, Rind
Thymian
1 Lorbeerblatt
20 g Schalotten
Salz
200 g Butter

ZUBEREITUNG

Für die Pfefferrahmsauce Brandy in einem Topf aufkochen. Pfefferkörner zugeben und Brandy auf die Hälfte der Menge reduzieren. Kalbsfond hinzufügen und erneut auf die Hälfte der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren und die Sauce mit Salz abschmecken.

Für die Beurre rouge den Rotwein in einem Topf aufkochen. 200 ml Demi-glace, Thymian, Lorbeerblatt, klein geschnittene Schalotten und Salz zugeben und bis zu einer sirupähnlichen Konsistenz reduzieren. Kalte Butterwürfel hinzugeben, mit dem Stabmixer aufmontieren und warm stellen.

SERVIERVORSCHLAG

Sauce zum besseren Dosieren in Quetschflasche füllen. Pfefferrahmsauce in die Mitte des Tellers nappieren. Teller mit Beurre rouge und restlicher Demi-glace garnieren. Rindfleisch darauflegen und mit Garnitur servieren.

Roquefort-sauce



SAUCE



GRUNDLAGE

Geflügelfond, hell



VERFEINERUNG

Roquefort



TEXTUR

schaumig



REZEPT FÜR 1 LITER

Roquefortsauce

600 ml Geflügelfond, hell
250 g Roquefort
150 ml Debic Culinaire Original 20%
100 ml Glace, Rind

ZUBEREITUNG

Für die Roquefortsauce den Fond aufkochen. Vom Herd nehmen und zerkleinerten Roquefort in die Flüssigkeit geben. Gut verrühren und mit Debic Culinaire Original 20% mischen. Anschließend in einen Siphon füllen, zwei Sahnekapseln einsetzen und kräftig schütteln.

SERVIERVORSCHLAG

Heißen Roquefort-Espuma in die Mitte des Tellers sprühen. Mit dem Löffel einen dicken Klecks Rinderglace in die Mitte setzen. Kartoffeln und Rindfleisch rund um die Rinderglace legen und nach Gusto dekorieren.

Sauerampfer-creme



SAUCE



GRUNDLAGE
Fischfond



VERFEINERUNG
Sauerampfer



TEXTUR
cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Weiß Fischsauce

300 ml Fischfond
10 ml Weißwein
200 ml Debic Culinaire Original 20%

Sauerampferpüree

100 g Sauerampfer, frisch
20 g Spinat
20 ml Wasser
1 g Xanthan Gum
Salz

ZUBEREITUNG

Für die Sauce den Fischfond erhitzen. Weißwein und Debic Culinaire Original 20% hinzugeben. Auf ein Drittel der Menge reduzieren und nach Bedarf abschmecken.

Für das Sauerampferpüree zunächst Sauerampfer und Spinat kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Danach zusammen mit 20 ml des Blanchierwassers im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und Xanthan Gum zugeben. Wiederholte durch ein feines Sieb passieren, mit Salz abschmecken und beiseitestellen.

SERVIERVORSCHLAG

Lachs langsam in einer trockenen Teflonpfanne garen, ohne dass er Farbe annimmt. Umdrehen und für 2 weitere Minuten garen. Herd ausschalten und in der Restwärme der Pfanne ruhen lassen, bis der Lachs gar und in der Mitte glasig ist. Fischsauce in die Mitte des Tellers nappieren und am Rand kleine Kleckse des Sauerampferpürees aufgeben. Den Rücken eines Löffels durch das Sauerampferpüree ziehen, sodass ein schönes Muster entsteht. Den Fisch in die Mitte des Tellers legen.

Trüffelsauce



SAUCE



GRUNDLAGE

Geflügelfond, dunkel



VERFEINERUNG

Trüffel



TEXTUR

cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Trüffelsauce

- 20 g Butter
- 100 g Champignons, frisch
- 30 g Schalotten
- 1 l Geflügelfond, dunkel
- 10 ml Weißwein
- 2 g Aktivkohle
- 200 ml Trüffeljus
- 100 ml Debic Culinaire Original 20%
- 50 g Trüffelstücke
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1 Zitrone, Saft

Weiße Kalbssauce

- 20 g Butter
- 100 g Sellerie
- 100 g Champignons, frisch
- 40 g Lauch
- 100 ml Portwein, weiß
- 800 ml Kalbsfond, hell
- 300 ml Debic Culinaire Original 20%
- 20 g Petersilie
- 10 g Kerbel
- Salz
- 1 Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Für die Trüffelsauce Butter erhitzen, geschnittene Champignons und fein geschnittene Schalotten zugeben und in der Butter weich dünsten. Geflügelfond und Weißwein hinzufügen und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Aktivkohle und Trüffeljus zugeben und aufkochen. Debic Culinaire Original 20% hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren. Trüffelstücke hinzugeben und für 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Stabmixer zerkleinern. Durch ein großes Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

Für die weiße Kalbssauce Butter erhitzen, Sellerie-Brunoise zugeben und weich werden lassen. In feine Scheiben geschnittene Pilze und Lauch zugeben und so lange andünsten, bis das gesamte Gemüse weich ist. Mit Portwein ablöschen, flambieren und Alkohol abbrennen lassen. Kalbsfond hinzufügen und auf die Hälfte der Menge reduzieren.

Debic Culinaire Original 20% zugeben. Um ein Drittel reduzieren. Kräuter dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG

Die Sauce zu Kalbsbries in Eihülle servieren. Trüffelsauce in die Mitte des Tellers nappieren und weiße Kalbssauce auf die Trüffelsauce geben.



Debic. Immer etwas Besonderes.