Bratenfond I

Der fertige Bratenfond

Was ist der Königsweg zu einer braunen Bratensauce? Eine weiße Sauce zu z.B. Hühnchen herzustellen ist leicht und immer reproduzierbar. Man verwendet Weißwein, Sahne und Hühnerfond, dazu ein paar frische Kräuter und Gewürze und fertig ist die Sauce. Aber eine braune Sauce? Gänzlich disqualifiziert sind natürlich die braunen Pulversaucen von Muttern, die dies aus Bequemlichkeitsgründen so immer machte. Ergibt eine braune Sauce zum Braten mit viel Bindemitteln und Geschmacksstoffen, schmeckt auch immer gleich, damit man sich an sie wieder erinnert, aber ist natürlich für echte (Amateur-)Köche einfach nur bääähh.

Eine Möglichkeit ist, einen Braten mit Zucker zu karamelisieren. Erzeugt aber Süße in der Sauce, die nicht immer gewünscht ist. Aber immerhin eine braune Farbe. Abhelfen kann man mit Sojasauce. Ergibt aber einen asiatischen Touch. Möglich wäre noch, mit Zuckercouleur zu arbeiten. Oder mit Vitamalz oder dunklem Weißbier. Erzeugt aber jedesmal eine

ganz spezifische braune Sauce.

Mein erster Versuch mit Kalbsknochen zur Erzeugung eines Bratenfonds als Grundlage für Bratensaucen ergab einen schönen braunen Fond zum Einfrieren. Mit dem einzigen Nachteil – er schmeckte nach Knochen. Ich hatte das Suppengemüse vergessen. Dies habe ich nun bei dieser Zubereitung behoben, schöne Kalbsknochen, viel Suppengemüse und Kräuter und Gewürze verwendet. Das Rezept orientiert sich an den einfachen Zubereitungsregeln: Ablöschen und reduzieren lassen. Und dies vier Mal.

Ich habe den Bratenfond in einem großen Bräter mit 8 l Fassungsvermögen zubereitet und die Zutaten mit 3 l Wasser aufgegossen, so dass er dann bis fast an den Rand gefüllt war. Nach dem Absieben und Reduzieren blieben 2,5 l köstlicher Bratenfond übrig, den ich auf fünf 0,5-l-Vorratsbehälter verteilt eingefroren habe. So habe ich für Bratengerichte immer einen Fond als Grundlage zu der jeweiligen Sauce.

Zutaten:

- 1 kg Kalbsknochen

- 1 ganze Sellerieknolle
- 5 Wurzeln
- 3 Stangen Lauch
- 3 Zwiebeln
- 1 ganze Knoblauchknolle
- 2–3 Lauchzwiebeln
- 2 Stangen Meerrettich

- 0,75 l guter, trockener Rotwein (z.B. Chianti)
- 100 g Tomatenmark

- 4 frische Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 4 Zweige frischer Salbei

- viele Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frische Petersilie
- 1 TL frisches Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer

- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 4 Stdn.

Die Wurzeln und der Meerrettich müssen nicht geschält werden, sondern können einfach nur ein wenig geputzt werden. Zwiebeln, Lauch und Lauchzwiebeln schälen. Die Zwiebeln und die Knoblauchknolle können ganz bleiben. Alles andere Suppengemüse in kleine Würfel oder Scheiben schneiden.

Kalbsknochen im Bräter

Das Öl in einem großen Bräter stark erhitzen. Die Kalbsknochen von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie knusprig sind. Das Suppengemüse hinzugeben. An einer freien Stelle des Bräterbodens das Tomatenmark hinzugeben und mitanbraten. Bei dem Zubereiten bis zum Aufgießen mit Wasser grundsätzlich gut mit dem Kochlöffel rühren, damit nichts anbrennt.

Zusätzlich das Suppengemüse im Bräter

Nun rein optisch die Flasche Rotwein so aufteilen, dass der Rotwein für ein viermaliges Ablöschen und Reduzieren reicht. Pro Ablöschen nimmt man also etwa 200 ml. Mit dem Rotwein das erste Mal ablöschen. Das Tomatenmark gut darin auflösen. Rotwein gut im ganzen Bräter verteilen und reduzieren lassen. Dann das Prozedere noch dreimal wiederholen. Dabei auch immer

die Kalbsknochen und das Suppengemüse gut umrühren und immer wieder vermischen.

Knochen und Gemüse mit Tomatenmark angebraten und mit Rotwein reduziert

Mit etwa 3 l Wasser auffüllen. Kräuter im Ganzen und Gewürze hinzugeben. Bei niedriger Temperatur und zugedecktem Bräter 4 Stunden köcheln lassen.

Mit Wasser aufgefüllt und die Kräuter und Gewürze hinzugegeben

Mit einem Schaumlöffel die Kalbsknochen herausnehmen und beiseite stellen. Dann das Suppengemüse und eventuell auch Kräuter und Gewürze herausheben und wegwerfen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen großen Topf gießen. Da die Flüssigkeit noch das Öl vom Anbraten enthält, das Fett mit einer Fetttrennkanne entfernen, so dass nur noch der Fond übrig bleibt. Das Mark bei den Kalbsknochen herauspuhlen und in den Fond geben. Eventuell mit einem Pürierstab verrühren. Bei Bedarf den Fond nochmals im Topf erhitzen und so lange reduzieren lassen, bis er die gewünschte Konsistenz und Geschmack hat. Eventuell nochmals abschmecken.