Klären mit Eiweiß



Heller Fond

Wenn ein Fond – einerlei, ob Braten-, Fleisch-, Fisch- oder Gemüsefond oder anderes – nach der Zubereitung, dem Entfernen der groben Zutaten und dem anschließenden Sieben durch ein Küchensieb und ein frisches Küchenhandtuch noch zu trübe und unrein ist, klärt man ihn mit Eiweiß.

Man lässt den Fond erkalten, gibt dann je nach Menge des Fonds 2–3 Eiweiße hinzu und erhitzt den Fond langsam. Das Eiweiß gerinnt, bindet alle Trüb- und Schmutzstoffe und schwimmt an der Oberfläche des Fonds. Man schöpft es einfach mit einem Schaumlöffel ab und erhält auf diese Weise einen sehr klaren, reinen Fond.