

Brauner Kalbsfond · Fond de veau brun

Zutaten	5 Liter
Erdnussöl	50 g
Kalbsknochen	4000 g
Kalbsfüße	1000 g
Mirepoix, bunt	800 g
Tomatenpüree	120 g
Weißwein	1000 g
Wasser	7000 g
Salz	40 g
Gewürzsäcklein	1
Thymian, frisch	10 g
Majoran, frisch	10 g

Vorbereitung

- Die Kalbsknochen möglichst klein hacken.
- Die Kalbsfüße tiefgekühlt in kleine Stücke zersägen.
- Gewürzsäcklein aus Pfefferkörnern, Gewürznelken, Thymian, Lorbeer, Rosmarin, Thymian und Majoran bereitstellen.

Zubereitung

- Bratgeschirr mit Erdnussöl ausgießen und erhitzen.
- Kalbsknochen und Kalbsfüße langsam braun rösten.
- Mirepoix begeben und mitrösten.
- Fettstoff ableeren und entsorgen.
- Tomatenpüree begeben und mitrösten.
- 2-3 Mal mit wenig Wasser ablöschen und bis zur Glace einkochen.
- Weißwein zugeben und vollständig einkochen lassen.
- Mit Wasser auffüllen und zum Siedepunkt bringen, Salz begeben.
- Öfter abschaäumen und abfetten.
- 3 Stunden am Siedepunkt kochen lassen.
- Während der letzten Stunde das Gewürzsäcklein begeben.
- Abschmecken, durch ein Passiertuch passieren und nochmals abfetten.
- Zur weiteren Verwendung rasch abkühlen.

Hinweise für die Praxis

Klein gehackte Knochen bewirken eine größere aroma- und farbgebende Röstfläche; der daraus entstehende Fond hat eine schönere Farbe und einen intensiveren Geschmack. Für das Anrösten der Knochen im Umluftofen wird kein Fettstoff benötigt. Stiele von frischen Kräutern sowie Tomatenabschnitte können dem Fond individuell beigegeben werden.



Heller Kalbsfond · Fond de veau blanc

Zutaten	5 Liter
Kalbsknochen	4000 g
Kalbsfüße	1000 g
Kalbfließparüren	500 g
Wasser	7500 g
Salz	40 g
Gemüsebündel (Bouquet garni)	800 g
für weiße Fonds	
Gewürzsäcklein	1

Vorbereitung

- Zerkleinerte Kalbsknochen, Kalbsfüße und Parüren blanchieren.
- Zuerst heiß, dann kalt abspülen.
- Gewürzsäcklein aus Lorbeer, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Thymian bereitstellen.

Zubereitung

- Kalbsknochen, Kalbsfüße und Parüren in kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen.
- Salz begeben und des Öfteren abschaäumen und abfetten.
- Während 3 Stunden leicht kochen lassen.
- Während der letzten Stunde das weiße Gemüsebündel und das Gewürzsäcklein begeben.
- Vorsichtig durch ein Passiertuch passieren.
- Zur weiteren Verwendung rasch abkühlen.

Hinweise für die Praxis

Die Verwendung von Brustknorpeln, Gelenkknochen und allenfalls vorhandenen Kalbskopfab schnitten ergibt einen gehaltvolleren Fond.

Kraftbrühe · Consommé

Zutaten	2,5 Liter
Bouillon	3200 g
Klärfleisch (mageres Kuhfleisch)	450 g
Wasser	200 g
Karotten, geschält	60 g
Knollensellerie, geschält	40 g
Lauch, grün, gerüstet	70 g
Zwiebeln, geschält	70 g
Tomaten	50 g
Eiweiß, frisch	60 g
Lorbeerblätter	
Pfefferkörner, weiß	1 g
Salz	

Vorbereitung

- Kuhfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes (5 mm) treiben.
- Zwiebeln halbieren, Schnittflächen in einer Lyoner Pfanne zur Farbgebung ohne Fettstoff rösten.
- Lauch längs halbieren und waschen.
- Gemüse in Matignon (kleinwürfelig) schneiden, Tomaten in Stücke schneiden.
- Kuhfleisch, Matignon, Eiweiß, Gewürze, Tomatenstücke und Wasser (= Klarifikation) kräftig vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kalte fettfreie Bouillon bereitstellen.

Zubereitung

- Klarifikation in die kalte Bouillon geben und gut verrühren.
- Angeröstete Zwiebelhälften begeben.
- Unter vorsichtigem Rühren mit einer Bratschaufel langsam zum Siedepunkt bringen.
- Nach dem Aufkochen nicht mehr rühren.
- Abschmecken, des Öfteren abschäumen und abfetten.
- 1 Stunde leicht sieden lassen.
- Sorgfältig durch ein Passiertuch passieren.
- Mit Küchenpapier restlos entfetten und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Kraftbrühen werden oft mit Madeira, Sherry oder Portwein parfümiert.

Kraftbrühe (Herstellung im Drucksteamer) Consommé (cuisine à vapeur sous pression, steamer)

Zutaten	2,5 Liter
Bouillon	2500 g
Klärfleisch (mageres Kuhfleisch)	450 g
Wasser	350 g
Karotten, geschält	60 g
Knollensellerie, geschält	40 g
Lauch, grün, gerüstet	70 g
Zwiebeln, geschält	70 g
Tomaten	50 g
Eiweiß, frisch	60 g
Lorbeerblätter	
Pfefferkörner, weiß	
Salz	

Vorbereitung

- Kuhfleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes (5 mm) treiben.
- Lauch längs halbieren und waschen.
- Gemüse in Matignon (kleinwürfelig) schneiden, Tomaten in Stücke schneiden.
- Kuhfleisch, Matignon, Eiweiß, Gewürze, Tomatenstücke und Wasser (= Klarifikation) kräftig vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kalte fettfreie Bouillon bereitstellen.

Zubereitung

- Klarifikation und die kalte Bouillon in eine 1/2-Gastronorm-Schale, 150 mm, geben und gut verrühren.
- Im Drucksteamer zum Siedepunkt bringen: 104 °C, 10 Minuten.
- Klärvorgang: 102 °C, 40 Minuten.
- Ausgaren: 94 °C, 10 Minuten.
- Kraftbrühe anschließend vorsichtig durch ein Passiertuch passieren.
- Mit Küchenpapier restlos entfetten und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Bei einer Menge ab 5 l Gastronorm 1/1, 200–300 mm, benutzen. Die Ausgarungszeit muss entsprechend verlängert werden.

KRAFTBRÜHE – STEP BY STEP

2



Eierschwämmchensuppe/Pfifferlingsuppe mit Brandteigdekor
Crème de chanterelles (décoration de pâte à choux)

Zutaten	2,5 Liter
Butter	40 g
Zwiebeln, geschält	140 g
Lauch, gebleicht, gerüstet	100 g
Knollensellerie, geschält	40 g
Eierschwämme/Pfifferlinge, frisch, gerüstet	800 g
Weißmehl	80 g
Gemüsefond	2200 g
Vollrahm, 35% (1)	200 g
Vollmilch	100 g

Garnitur	
Gesalzener Brandteig	100 g
Vollrahm, 35% (2)	100 g
Schnittlauch, frisch	10 g

- Vorbereitung**
- Aus Brandteig mit einer Lochtülle (Nr. 4) pro Person ein Gitterchen (je 4 Streifen längs und 4 Streifen quer von je 3 cm Länge) dressieren und im heißen Backofen goldgelb backen.
 - Lauch längs halbieren und waschen.
 - Zwiebeln, Lauch und Sellerie in Matignon (kleinwürfelig) schneiden.
 - Pro Person 20 g Eierschwämme waschen, abtropfen lassen und in 8 mm große Würfel schneiden (Suppeneinlage).
 - Restliche Eierschwämme waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
 - Vollrahm (2) steif schlagen und kühl stellen.
 - Schnittlauch fein schneiden.

- Zubereitung**
- Matignon in Butter andünsten.
 - Eierschwämme begeben und mitdünsten.
 - Mit Weißmehl stäuben und mit Gemüsefond auffüllen.
 - Unter Rühren aufkochen und abschmecken.
 - 30 Minuten sieden und des Öfteren abschäumen.
 - Mit einem Stabmixer fein mixen und durch ein feines Drahtspitzsieb passieren.
 - Nochmals aufkochen, mit Vollrahm (1) und Vollmilch verfeinern und abschmecken.

- Anrichten**
- Eierschwammwürfel kurz in Butter dünsten und in vorgewärmte Suppenteller oder Suppentassen verteilen.
 - Mit der Suppe übergießen.
 - Mit einer Rosette aus geschlagenem Vollrahm und Schnittlauch garnieren.
 - Brandteiggitter auf der Schlagrahmrosette anrichten.

**EIERSCHWÄMMCHENSUPPE/PFIFFERLINGSUPPE
 MIT BRANDTEIGDEKOR – STEP BY STEP**



2

Geflügelgalantine mit getrockneten Früchten · Galantine de volaille aux fruits secs

Zutaten	10 Pers
Poulet, frisch	1000 g
Geflügelfond	
Matignon, bunt	150 g
Gewürzsäcklein	1
Weißwein	100 g
Wasser	3000 g
Salz	--
Marinade	
Sherry, trocken (1)	30 g
Pastetengewürz	
Pfeffer, weiß, aus der Mühle	
Füllung	
Vollrahm, 35%	150 g
Sherry, trocken (2)	40 g
Salz	
Pfeffer, weiß aus der Mühle	
Einlage	
Pflaumen, getrocknet	30 g
Aprikosen, getrocknet	30 g
Datteln, getrocknet	20 g
Maraschino	50 g

Vorbereitung

- Das Poulet innen und außen mit Küchenpapier sauber reinigen.
- Flügelspitzen und Fettdrüse wegschneiden.
- Das Poulet vom Rücken her beidseits des Rückgrats bis zum Brustknochen auslösen, ohne die Haut zu verletzen.
- Geflügelkarkassen zerhacken und für den Geflügelfond verwenden.
- Das Schenkel- und Brustfleisch von der Poulethaut lösen.
- Schenkelfleisch von Sehnen und Fett befreien und in 5 mm große Würfel schneiden (ca. 180 g), kühl stellen.
- Das Brustfleisch auf der gesamten Poulethaut verteilen.
- Eine Plastikfolie darauf legen und gleichmäßig plattieren.
- Mit Sherry (1), Pastetengewürz und Pfeffer aus der Mühle marinieren und kühl stellen.
- Trockenfrüchte vierteln und mit Maraschino marinieren.
- Vollrahm bereitstellen und kühlen.
- Mit den Geflügelkarkassen, Matignon, Gewürzsäcklein, Weißwein, Salz und Wasser einen hellen Geflügelfond herstellen.

Zubereitung

- Das gekühlte Geflügelschenkelfleisch mit Salz und Vollrahm im Kutter fein mixen.
- Die Farce durch ein nicht zu feines Tamis (Haarsieb) streichen und auf Eis abrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sherry (2) parfümieren.
- Die Einlage ohne Flüssigkeit unter die Farce mischen.
- Vorbereitete Poulethaut mit Brustfleisch auf eine Plastikfolie legen und mit Salz würzen.
- Die Farce in einen Dressiersack ohne Tülle einfüllen und auf das Brustfleisch dressieren.
- Zu einer Rolle formen, auf eine Alufolie legen und straff einrollen.
- Folie mit einer Nadel oder einem Zahnstocher in gleichmäßigen Abständen einstechen und im heißen Geflügelfond pochieren.
- Nach dem Pochieren die Galantine nochmals straff in Alufolie einrollen.
- Galantine im Geflügelfond erkalten lassen.

Hinweise für die Praxis

Bei der Verwendung für eine kalte Platte kann das Endstück der Galantine mit gehackten Kräutern oder mit gerösteten Pistazien- oder Pinienkernen paniert werden. Die Galantine kann auch bei einer Garraumtemperatur von 75 °C im Kombi-Steamer gegart werden. Es ist aber aus geschmacklichen Gründen empfehlenswerter, die Galantine im Geflügelfond zu pochieren. Kerntemperatur: 65 °C.



3

Nudeln · Nouilles (pâte de base)

Zutaten	1 kg
Weißmehl, Typ 550	320 g
Hartweizendunst (1)	320 g
Vollei, frisch	200 g
Eigelb, frisch	100 g
Olivendöl, kaltgepresst	30 g
Wasser	30 g
Hartweizendunst (2)	50 g

Vorbereitung

- Weißmehl sieben.

Zubereitung Variante 1

- Weißmehl und Hartweizendunst (1) zu einem Kranz formen.
- Vollei, Eigelb, Olivendöl und Wasser in Kranzmitte geben.
- Von Hand mindestens 10 Minuten zu einem sehr festen, glatten und elastischen Teig kneten.
- Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Zubereitung Variante 2

- Alle Zutaten in einen Rührkessel geben, mit dem Knethaken zu einem elastischen Teig verarbeiten und während etwa 5 Minuten kneten.
- Den Teig zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Weiterverarbeitung

- Nudelteig hauchdünn ausrollen; während des Ausrollens immer wieder mit Hartweizendunst (2) bestreuen.
- Die ausgerollten Teigbänder mit der Schnittwalze schneiden.
- Die geschnittenen Nudeln zu losen Nestern legen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Nudeln im kochenden Salzwasser al dente kochen (1 Teil Nudeln in 5 Teilen Wasser).
- Nudeln abschütten und in Butter und/oder kaltgepresstem Olivendöl kurz schwenken und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Die Wasserzugabe kann je nach Festigkeit des Teiges leicht variieren. Bei der Variante 1 kann der Teig auch nur kurz geknetet und durch mehrmaliges Durchdrehen in der Nudelmaschine elastisch gemacht werden. Nudel- und Ravioliteig nie salzen, der ausgewallte Teig wird sonst brüchig. Den fertigen Teig in einen Vakuumbutel geben und 100% vakuumieren. Der Teig wird dadurch geschmeidiger.

NUDELN – STEP BY STEP



4

Gesottene Rehschulter auf grünen Linsen mit Champignons-Tomaten-Ragout
Epaule de chevreuil bouillie sur lentilles vertes et ragoût de champignons et de tomates

Zutaten	4 Pers	10 Pers
Rehschulter ohne Knochen, dressiert	800 g	2000 g
Rehknochen	1000 g	2500 g
Gemüsebündel (Bouquet garni) für Bouillon	100 g	200 g
Gewürzsäcklein	1	1
Salz	5 g	10 g

Garnitur	4 Pers	10 Pers
Puy-Linsen, getrocknet	200 g	500 g
Olivenöl, kaltgepresst	20 g	100 g
Salz		

Zutaten Ragout	4 Pers	10 Pers
Schalotten, geschält	40 g	100 g
Olivenöl	20 g	50 g
Champignons, frisch, gerüstet	80 g	200 g
Tomaten, geschält, entkernt	80 g	200 g
Meaux-Vollkornsenf	20 g	50 g
Noilly Prat	40 g	100 g
Butter	20 g	50 g
Schnittlauch, frisch	20 g	40 g
Salz		
Pfeffer, weiß, aus der Mühle		

Vorbereitung

- Ausgelöste Rehschulter binden.
- Rehknochen wässern.
- Rehschulter und Rehknochen im heißen Wasser blanchieren.
- Abschütten und zuerst heiß, dann kalt abspülen.
- Gewürzsäcklein bereitstellen.
- Schalotten fein hacken.
- Champignons waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- Tomaten in 5 mm große Würfel schneiden.
- Schnittlauch fein schneiden.

Zubereitung Gericht

- Rehknochen im kalten Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen.
- Unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten 1 Stunde sieden lassen.
- Rehschulter, Gemüsebündel und Gewürzsäcklein in den leicht siedenden Fond geben.
- Am Siedepunkt unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten weich sieden.

Zubereitung Garnitur

- Die Puy-Linsen in kaltem Wasser aufsetzen und 5 Minuten sieden.
- Linsen vom Feuer ziehen und 10 Minuten stehen lassen.
- Linsen abschütten, kaltgepresstes Olivenöl begeben und mit Salz abschmecken.

Zubereitung Ragout

- Rehfond (10 Personen = 500 g, 4 Personen = 200 g) passieren und um die Hälfte einkochen lassen.
- Schalotten im Olivenöl andünsten.
- Champignons und Tomaten begeben und mitdünsten.
- Mit Noilly Prat ablöschen, den Vollkornsenf begeben und einkochen.
- Mit dem eingekochten Rehfond auffüllen und nochmals einkochen.
- Ragout mit Butterlocken aufmontieren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch begeben.

Anrichten

- Schnur von der Rehschulter lösen, Rehschulter in dünne Tranchen schneiden und auf einem Bett von Linsen anrichten.
- Das Champignons-Tomaten-Ragout über das Fleisch geben und servieren.

Hinweise für die Praxis

Statt Rehschulter kann auch eine Hirschkalbsschulter verwendet werden.



Charlotte russische Art · Charlotte russe

Zutaten Creme

	4 Pers	10 Pers
Vollmilch	155 g	385 g
Vanilleschote	0,5	1
Salz		0,5 g
Eigelb, pasteurisiert	35 g	80 g
Zucker	55 g	135 g
Gelatine	5 g	12 g
Vollrahm, 35%	155 g	385 g
Maraschino	10 g	25 g

Weitere Zutaten

Löffelbiskuits	60 g	150 g
Vollrahm, 35%	80 g	200 g
Himbeersauce	120 g	300 g

Vorbereitung

- Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.
- Vollrahm für die Creme steif schlagen und kalt stellen.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Löffelbiskuits passend zur Form zuschneiden.
- Formen oder Förmchen bereitstellen.

Zubereitung Creme

- Vollmilch, Vanilleschote, Vanillemark und Salz aufkochen.
- Vanilleschote herausnehmen.
- Eigelb und Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
- Aufgekochte Vollmilch unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse gießen.
- In die Kasserolle zurückgießen.
- Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Rührspatel vorsichtig zur Rose erhitzen (höchstens 85 °C).
- Creme vom Herd ziehen und in eine Schüssel umleeren.
- Ausgepresste Gelatine darin auflösen und sofort durch ein Sieb passieren.
- In Eiswasser kaltrühren, bis die Creme leicht zu stocken beginnt.
- Geschlagenen Vollrahm und Maraschino vorsichtig unter die Creme ziehen.
- Creme in die vorbereitete Form (oder in Förmchen) füllen und kühl stellen.

Fertigstellung

- Nach dem Festwerden die Creme auf das Anrichtegeschirr stürzen.
- Löffelbiskuits seitlich an die Creme drücken.
- Vollrahm für die Garnitur steif schlagen und die Charlotte garnieren.
- Mit Himbeersauce oder einer anderen Fruchtsauce servieren.

Hinweise für die Praxis

Die Form kann auch mit Löffelbiskuits ausgelegt und anschließend mit der fertigen Creme aufgefüllt werden (siehe Step-by-Step-Aufnahmen). Die Oberfläche der Charlotte kann auch mit frischen Früchten oder Beeren garniert werden. Um das Portionieren zu erleichtern, können auch Einzelportionen in Timbales-Formen zubereitet werden.

CHARLOTTE RUSSISCHE ART – STEP BY STEP



6