

WILDFOND, - SAUCE, -JUS

Vorbemerkung:

Die Zubereitung ist eine langfristige Beschäftigung, die sich unter Umständen über 2 Tage hinzieht, man muss jedoch nicht dauernd dabei stehen. Geduld und Mühe werden auf jeden Fall belohnt!

Alle Saucen eignen sich zum Einfrieren, ich bereite größere Mengen zu und verwende kleine Gläser mit Drehverschluss. Die Gläser werden nur zu 3/4 gefüllt, damit sich beim Frieren nicht der Deckel abhebt.

Zutaten:

Suppengemüse, Suppenkräuter, 2 Zwiebeln, 1 Suppenwürfel, Salz Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Wildknochen, ca. 70 dkg Suppenfleisch z.B. Vorderschlägel Schmortier, ausgelöst (bei anderem Suppenfleisch immer Faist entfernen), Öl zum Anbraten

Zubereitung:

In einem großen Suppentopf zerkleinerte Zwiebeln und Suppengemüse mit Knochen und Suppenfleisch anbraten, salzen, pfeffern, mit Wasser aufgießen, Suppenwürfel, Wacholder und Lorbeer zugeben und bei kleiner Hitze über mehrere Stunden auf die Hälfte einreduzieren. Nun gibt es mehrere Möglichkeiten:

Variante 1, Wild- Fond:

Klare Flüssigkeit abschöpfen in Gläser geben und heiss verschließen, auskühlen.

Im Kühlschrank hält der Fond 2 Wochen, eingefroren etwa 1 Jahr

Variante 2, Wild -Sauce:

In die Reduktion kommen eine Messerspitze milder Paprika, 1/8 l Rotwein, 2 EL Tomatenmark und ganz wenig scharfer Senf ev., nochmals etwas Wasser zugeben. Ca. weitere 3 Stunden köcheln lassen.

Schließlich wird die Flüssigkeit abgeschöpft und gesiebt.

Aus dem Suppentopf fische ich noch einige schöne Gemüsestücke und püriere sie mit der Sauce, diese wird dadurch gebunden und cremig.

Variante 3, Wild - Jus

Die Reduktion wird mit Tomatenmark, etwas mildem Paprika und wenig scharfen Senf verfeinert. Anschließend gieße ich mit 7/10 l Wein auf, (der Suppentopf wird wieder randvoll !). Ich verwende einen Zweigelt aus dem Burgenland.

Wichtig ist, dass die Flüssigkeit langsam einreduziert, lassen Sie den Suppentopf über Nacht am ausgeschalteten Herd stehen und kochen Sie in Früh weiter. Die gesamte Garzeit beträgt oft 20 Stunden. Lassen Sie den Jus arbeiten und schauen Sie nicht zu oft hinein, der Duft zeigt Ihnen schließlich, dass der Jus langsam fertig ist. Und Seien Sie nicht enttäuscht, wenn nicht mehr viel Saft im Topf ist!

Nun wird vorsichtig die Flüssigkeit abgeschöpft und gesiebt, denn der Jus muß klar bleiben.

Ich reiche zu Fleischgerichten mit Jus **sortenreinen Zweigelt** ohne Barrique.

Der Geschmack ist dann in der Sauce erkennbar, besonders fein und dabei eher dezent. Ihr Nieder-Temperatur-Schmalspießer-Steak erhält dadurch den Feinschliff. Doch dies ist eine andere Geschichte.

Viel Erfolg und Geduld wünscht Ihnen Bernhard Jirikowski, St. Andrä im Lungau!