



DAS GROSSE BUCH DER
SAUCEN

TEUBNER



WARENKUNDE 10

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

SAUCEN IN GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8

Vom römischen Garum über neuzeitliche Genüsse bis hin zur Saucenkunst der Gegenwart.

DIE GRUNDZUTATEN FÜR SAUCEN 14

Fette, Öle, Karkassen, Gemüse, Obst und Milchprodukte.

KRÄUTER, GEWÜRZE UND WÜRZSAUCEN 32

Zum Aromatisieren und Färben von Saucen.

WÜRZENDE ZUTATEN UND BINDEMittel 40

Zum Abschmecken und Binden von Saucen.

KÜCHENPRAXIS 56

WELCHER SAUCENTYP WOZU 62

Eine kurze Übersicht, nach Hauptzutaten sortiert.

DIE GRUNDTECHNIKEN 64

Alle wichtigen Handgriffe der Saucenküche detailliert und anhand von Beispielen erklärt.

FONDS, JUS UND GLACES 74

Die Herstellung einer aromatischen Saucengrundlage.

SAUCEN BINDEN 94

Wie die Sauce die gewünschte Konsistenz erhält.

GRUNDSAUCEN UND VARIATIONEN 102

Braune und helle Grundsaucen, Saucen mit Tomaten, Butter, Öl oder Sahne – bis hin zur Pannenhilfe.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Worcestershiresauce – das Original 39

Welcher Wein für welche Sauce? 43

Wie kommt die Süße in den Wein? 46

Farbstoffe: natürlich, naturidentisch und synthetisch 73

Geräte in der Saucenküche 78

Halb- und Fertigprodukte verfeinern 89

Fertigsaucen – die Welt sieht rot! 99

Carême und Escoffier:

Die Einteilung der Saucen 103

Jägerin, Husarin oder Teufelin 105

Die Geschichte der Béchamel 111

Sauce hollandaise: Tatsächlich aus Holland? 115

Naturwissenschaft und Kochkunst: Kulinarische Physik 122

Über das Kreieren neuer Saucen 129

Saucen-Tradition in anderen Ländern 143

Café-de-Paris-Butter: oft kopiert, nie erreicht 221

Immer eine gute Verbindung 228

Welche Aromen passen zu Käse? 273

Wandelbar und vielseitig: Chutneys 276

Englische Creme – die Mutter aller Vanillesaucen 282

Fertige Dessertsaucen – geht das? 295



REZEPTE 160

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

SAUCEN ZU SALATEN UND VORSPEISEN 164

Kräuterwürzige Vinaigretten, asiatische Dressings und fruchtige Saucen zu edlen Entrées.

SAUCEN ZU FISCH UND MEERESFRÜCHTEN 186

Luftige Sabayons, samtige Buttersaucen, fruchtige Tomatensaucen und aromatisches Krustentieröl.

SAUCEN ZU FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL 212

Von mediterran bis fruchtig, von trüffelwürzig und elegant bis bodenständig und kräftig.

SAUCEN ZU GEMÜSE 238

Dips und Mayonnaisen mit Kräutern und Käse sowie Pestos und cremige Hollandaisen.

SAUCEN ZU PASTA

UND ANDEREN TEIGWAREN 250

Fruchtige Tomaten, aromatische Kräuter und Pilze und kräftige Ragouts bringen viel Geschmack.

SAUCEN ZU KÄSE,

SÜSSSPEISEN UND DESSERTS 268

Von fruchtig-herb bis fruchtig-süß: Klassiker und raffinierte neue Kreationen zum süßen Abschluss.

WELCHE SAUCE ZU WAS? 300

Schnell zu finden: eine Auswahl passender Saucen zu verschiedenen Hauptzutaten auf einen Blick.

SAUCENKLASSIKER 304

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENKÖCHE 313

IMPRESSUM 320

- Knoblauch und Kapern aromatisieren Vinaigretten, Dips, kalte und warme Saucen.
- Ingwer, Meerrettich sowie Chilis aromatisieren und schärfen Saucen.
- Salz intensiviert den Geschmack von Saucen, muss aber vorsichtig dosiert werden.

Knoblauch, Ingwer, Chilis und Salz bringen als würzende Zutaten ebenso wie Kapern und Meerrettich Aroma und Geschmack in verschiedenste kalte und warme Saucen.

Dieser kleine Überblick über die wichtigsten frischen würzenden Zutaten sowie über verschiedene Salze erhebt keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit, sondern will vielmehr eine kleine Anregung zum Aromatisieren und Verfeinern von Saucen geben.

KNOBLAUCH

Knoblauch (1) war schon in der Antike verbreitet und ist heute in mediterranen wie asiatischen Küchen als Würzmittel beliebt.

Merkmale: Junger Knoblauch wird frisch verwendet und ist deutlich milder als getrockneter Knoblauch. Dieser hat roh aufgrund der enthaltenen Schwefelverbindungen ein durchdringendes Aroma und ist brennend scharf, gegart schmeckt er süßlich und die Schärfe wird milder.

Verwendung: Knoblauch aromatisiert wohldosiert Vinaigretten und Dips, Aioli sowie Saucen zu Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Geflügel, Gemüse und Pasta.

KAPEREN

Die roh ungenießbaren Knospen des Kapernbusches entfalten erst in Salz oder Lake eingelegt ihr volles Aroma.

Merkmale: Kapern (2) schmecken je nach Art der Konservierung salzig oder säuerlich und sind leicht scharf. Kleine Größen gelten als die besten.

Verwendung: Kapern würzen Salatsaucen und Dips sowie Mayonnaisen, aber auch verschiedene Saucen zu Eiern, Fisch, Fleisch und Pasta.

INGWER

Ingwer (3) ist eine alte und beliebte Würzpflanze. Die unter der Erde wachsenden fleischigen Rhizome dienen frisch, getrocknet und pulverisiert sowie in Sirup eingelegt als Gewürz.

Merkmale: Ingwer ist aromatisch, teils zitronig und schmeckt frisch brennend scharf. Stückig in Sirup eingelegt, etwa als Ingwernüsse, ist Ingwer etwas milder.

Verwendung: Ingwer aromatisiert Salatsaucen und Dips, bereichert aber auch Saucen zu Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Wild, Geflügel und Gemüse. Seine Schärfe ist zudem in Frucht- und Dessertsaucen willkommen.

MEERRETTICH

Meerrettich (4) war schon in der Antike als schärfende Würzzutat beliebt und spielt bis heute auch in der Saucenküche eine wichtige Rolle.

Merkmale: Die Wurzel der Meerrettichpflanze ist unverletzt geruchlos, erst beim Schneiden oder Reiben entwickelt sie ihre brennende Schärfe, die sich dann aber rasch wieder verflüchtigt.



(1) KNOBLAUCH besteht aus länglich eiförmigen Zehen und hat roh ein durchdringendes Aroma.



(2) KAPEREN, die in Salz oder Lake eingelegten Knospen des Kapernbuschs, sind würzig-pikant.



(3) INGWER hat eine dünne, gelbbraune Schale und ist im Innern blass, fest und fleischig.



(4) MEERRETTICH ist eine Wurzel mit hellem Fleisch, die frisch gerieben sehr scharf ist.

Verwendung: Meerrettich würzt Dips mit Sahne und Frischkäse sowie Saucen zu Räucherfisch, gekochtem oder gedünstetem Rindfleisch. In Kombination mit Preiselbeeren verfeinert er kalte Sahnesaucen zu Wild.

CHILIS

Chilis stammen aus Mittel- und Südamerika und gelangten im Zeitalter der Entdeckungen nach Europa, Afrika und Asien. Heute zählen Chilis weltweit zu den wichtigsten schärfenden Gewürzen und sind Basis zahlreicher, meist sehr scharfer Würzsaucen und -pasten (S. 38).

Merkmale: Chilis verfärben sich in der Regel mit zunehmender Reife von grün über gelborange nach rot. Je nach Varietät sind sie fruchtig mild über leicht bis brennend scharf.

Verwendung: Frische sowie getrocknete, pulverisierte Chilis aromatisieren und schärfen Dips, Salsas und Currypasten, aber auch Saucen zu Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Geflügel, ebenso wie Saucen zu Gemüse und Pasta. Auch mit Würzsaucen auf Chilibasis lassen sich Saucen gut abschmecken.

VERSCHIEDENE SALZE

Salz ist ein universelles Würzmittel, das den Geschmack von Saucen verbessert. Je nach Salzart und -abbau kann es durchaus unterschiedlich und mehr oder weniger salzig schmecken.

Merkmale: Das aus Meerwasser gewonnene Meersalz (5) enthält neben Natriumchlorid noch Spuren anderer Mineralstoffe, die seinen Geschmack mitbestimmen. Die handgeschöpfte Salzblüte, Fleur de



Verschiedene frische Chilischoten (von links im Uhrzeigersinn): rote und grüne Peperoni, Jalapeño- und Lampion-Chilis sowie grüne und rote Thai-Chilis. Getrocknet sind Chilis länger haltbar, aber ebenso scharf.

Sel (6), gilt als besonders fein und zeichnet sich durch einen angenehm mild würzigen Geschmack aus. Das schwarze Steinsalz (*Kala Namak*) (7) verdankt seine Farbe dem Gehalt an Eisen und seiner Herstellung: Die Salzlösung wird zusammen mit schwarz färbenden Samen gekocht. Es schmeckt leicht schwefelig. Murray River Salz (8) stammt aus Australien. Seine Kristalle sind dreieckig, für die leichte Rosafärbung sind die Ablagerungen einer Alge verantwortlich. Es ist sehr mild im Geschmack. **Verwendung:** Zum Salzen von Fonds, Vinaigretten und Dips ist Meersalz immer eine gute Wahl. Zum Abschmecken von Saucen empfehlen sich das milde Fleur de Sel sowie das Murray River Salz. Und das schwarze Steinsalz würzt Salate und Chutneys.



(5) MEERSALZ, leuchtend weiß und kristallin, mit mittelgrober Körnung.



(6) FLEUR DE SEL ist gelblich bis gräulich. Die feuchten Kristalle werden von Hand geschöpft.



(7) SCHWARZES STEINSALZ aus Pakistan und Nordindien hat eine schwärzlich rote Farbe.



(8) MURRAY RIVER SALZ ist ein feines, rosafarbenes Siedesalz und sehr mild im Geschmack.

Heller und dunkler Kalbsfond

Kalbsfond ist geschmackvoll und universell: für weiße Saucen wird der helle, für kräftige braune Saucen dunkler Kalbsfond verwendet.

HELLER KALBSFOND (ERGIBT ETWA 1,5 L)

- 1 kg Kalbsknochen (Rippenknochen mit Fleisch)
- 500 g Kalbsfuß
- 1 Prise Salz
- 200 g Zwiebeln
- 180 g Staudensellerie
- 200 g Lauch (nur der helle Teil)
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Lorbeerblatt

Die Kalbsknochen und den Kalbsfuß kalt abspülen, abtropfen lassen und in etwa gleich große Stücke hacken. Wenn Sie kein Küchenbeil zur Verfügung haben, bitten Sie Ihren Fleischer, die Knochen zu zerkleinern. Blanchieren Sie die Kalbsknochen dann 3 bis 4 Minuten in kochendem Wasser. Die Knochen in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser erneut kalt abwaschen. Die Kalbsknochen in

einem Topf mit 3 l Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, leicht salzen und den Fond bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich abschäumen, aber nicht umrühren. In der Zwischenzeit das Gemüse schälen oder putzen und in Stücke schneiden. Geben Sie das Gemüse und die Kräuter in den Topf und lassen Sie den Fond 1 weitere Stunde bei schwacher Hitze köcheln. Zum Schluss den fertigen Kalbsfond durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren und entfetten.

DUNKLER KALBSFOND (ERGIBT 2–2,5 L)

- 2 ½ kg Kalbsknochen (Rippenknochen mit Fleisch, Kalbsschwanz)
- 500 g Kalbsfuß, 5 EL Sonnenblumenöl
- 200 g Zwiebeln, 150 g Möhren
- ½ frische Knoblauchknolle (etwa 25 g) oder 2–3 Knoblauchzehen

Heller oder dunkler Kalbsfond ist die Basis zahlreicher Saucen zu Fleisch. Durch wiederholtes Abschäumen beim Kochen wird er schön klar und muss dann später nicht extra geklärt werden.



- 100 g Staudensellerie
- 300 g Flaschentomaten
- 40 g Tomatenmark, 2–3 Lorbeerblätter
- 2–3 Zweige Thymian, 2 Gewürznelken
- 1 Bouquet garni aus 50 g Lauch (nur der helle Teil), 1/2 Staudensellerieherz, 3 Stängeln glatte Petersilie und 3 Zweigen Thymian

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zerkleinern Sie die Kalbsknochen und den Kalbsfuß, wie unten in Step 1 gezeigt. Die Knochen locker in einen ausrei-

chend großen Bräter füllen und weiterarbeiten, wie in Step 2 gezeigt. Die Knoblauchknolle quer halbieren oder die Knoblauchzehen abziehen. Die Zwiebeln und Möhren schälen, den Staudensellerie putzen und weiterarbeiten, wie in Step 3 bis 7 gezeigt. Den Bratansatz dann mit Wasser lösen und in den Topf gießen. Stellen Sie anschließend den dunklen Kalbsfond fertig, wie unten in Step 8 bis 10 gezeigt. In Portionsbehälter gefüllt und tiefgekühlt hält er sich einige Monate.



(1) Die Kalbsknochen mit einem Küchenbeil in etwa gleich große Stücke hacken.



(2) Die zerkleinerten Kalbsknochen in einem Bräter verteilen, mit dem Öl übergießen und anschließend im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten rösten.

DUNKLEN KALBSFOND ZUBEREITEN



(3) Inzwischen das Gemüse würfeln und die Tomaten achteln, dabei den Stielansatz entfernen.



(4) Das Gemüse auf den Knochen verteilen und etwa 20 Minuten mitrösten.



(5) Anschließend die Tomatenachtel, das Tomatenmark, Lorbeerblätter, Thymian und Gewürznelken zufügen und alles weitere 15 Minuten rösten.



(6) Jetzt Knochen und Gemüse erstmals vermischen und alles noch 10 Minuten weiterbraten.



(7) Den Inhalt des Bräters in einen großen Topf umfüllen und mit 4 1/2 l Wasser aufgießen.



(8) Bouquet garni einlegen und den Fond 5 bis 6 Stunden köcheln lassen.



(9) Dabei den Fond öfter entfetten, dann durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb passieren.



(10) Das restliche Fett mit einem Löffel abheben und den dunklen Kalbsfond auskühlen lassen.



Steinbutt mit Tomatenjus

ZUBEREITUNGSZEIT 2 Std. 45 Min.

FÜR DIE TOMATENJUS

- 60 g Schalotten, 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie, 50 g Lauch
- 50 g Butter, 50 g Tomatenmark
- 500 g reife Tomaten
- 200 ml Fischfond
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Zucker, 3 EL Aceto balsamico, 12 Jahre alt

FÜR DAS TANDOORI-KARTOFFEL-GULASCH

- 100 g rote Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 300 g Kartoffeln, geschält und in etwa 1 cm große Würfel geschnitten
- 150 g Artischockenböden, geputzt und in etwa 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 EL Tomatenmark, 1 TL Tandoori-Pulver (Ersatz: edelsüßes Paprikapulver)

- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 400 ml Kalbsjus
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 TL Majoranblättchen, 1 TL Thymianblättchen
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÜR DEN PAK CHOI

- 300 g Pak Choi
- 50 g Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Erdnussöl, 4 EL Geflügelfond
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 EL Fischsauce, 2 EL Austernsauce

FÜR DEN FISCH

- 600 g Steinbuttfilet, in 4 oder 8 gleich große Stücke geschnitten (Ersatz: Kabeljau)
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 3 EL mildes Olivenöl



S. 41
WARENKUNDE Aceto balsamico

S. 86
KÜCHENPRAXIS Kalbsjus

1. Für die Tomatenjus Schalotten und Knoblauch schälen, Staudensellerie und Lauch putzen und alles klein würfeln. Das Gemüse in einer Pfanne in Butter anschwitzen und weiterarbeiten, wie unten in Step 1 gezeigt. Inzwischen die Tomaten vom Stielansatz befreien, grob würfeln und in die Pfanne geben. Füllen Sie alles mit dem Fischfond auf und lassen Sie die Mischung bei mittlerer Hitze 30 bis 45 Minuten einkochen.

2. Für das Tandoori-Kartoffel-Gulasch die roten Zwiebeln und den Knoblauch schälen und beides klein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Fügen Sie die Kartoffel- und Artischockenwürfel sowie das Tomatenmark hinzu und rösten Sie alles kurz an. Das Gulasch mit Tandoori-Pulver und Kreuzkümmel würzen und mit Kalbsjus ablöschen.

3. Die Paprikaschoten mit einem Sparschäler dünn schälen, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln die Paprikawürfel zufügen. Würzen Sie das Gulasch zum Schluss mit Majoran, Thymian und Zitronenschale und schmecken Sie es mit Salz und Pfeffer ab.

4. Den Pak Choi waschen und die Blätter einzeln ablösen. Schneiden Sie große Blätter in etwa 3 cm breite Streifen, kleine Blätter in Viertel. Die Schalotten in Erdnussöl farblos anschwitzen. Die Pak-Choi-Blätter zufügen, kurz mit anschwitzen und mit Geflügelfond ablöschen. Zum Schluss den Pak Choi mit weißem Pfeffer, Fisch- und Austernsauce abschmecken.

5. Die Tomatenmischung für die Jus in einen Mixer umfüllen, pürieren und fertigstellen, wie unten in Step 2 gezeigt.

6. Für den Fisch die Steinbuttfilets mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. Erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne und braten Sie die Fischfilets darin von beiden Seiten kurz an. Die Steinbuttfilets mit der Tomatenjus ablöschen und 5 bis 8 Minuten darin ziehen lassen.

7. Verteilen Sie das Tandoori-Kartoffel-Gulasch auf vorgewärmte Teller. Dann die Steinbuttfilets darauf anrichten und den Pak Choi danebensetzen. Die restliche Tomatenjus separat dazureichen.

TOMATENJUS

zubereiten und passieren

(1) Das Tomatenmark zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren kurz mitbraten, aber nicht verbrennen.

(2) Die Tomatenjus mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und Aceto balsamico abschmecken und anschließend durch ein feines Sieb streichen.



Kopfsalat-Speck-Ravioli mit Petersiliensauce

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 50 Min.
KÜHLZEIT 1 Std.

FÜR DEN NUDELTEIG

- 200 g doppelgriffiges Weizenmehl
- 2 Eier, 2 TL Olivenöl und knapp ½ TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 rote Zwiebel, geschält, ½ Kopfsalat, geputzt
- 50 g Pancetta oder Frühstücksspeck, 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Aceto balsamico, 6 Jahre alt
- 1 große mehligkochende Kartoffel (100 g), geschält und gegart

FÜR DIE SAUCE

- 2 Bund glatte Petersilie, 80 g weiche Butter
- 400 ml kräftiger Rinderfond
- Salz, Saft von 1 Limette

1. Stellen Sie aus den angegebenen Zutaten rasch einen Nudelteig her und fügen Sie bei Bedarf noch 2 bis 3 TL Wasser zu. Alles gut verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl ruhen lassen.

2. Für die Füllung Zwiebel, Kopfsalat und Speck in feine Streifen schneiden. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und braten Sie die Speck- und Zwiebelstreifen darin hell an. Den Salat zufügen, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles mit Balsamico ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Die Kartoffel durch die Presse dazudrücken, einarbeiten, die Masse abschmecken und kühl stellen.

3. Für die Sauce die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Verarbeiten Sie Petersilie und Butter im Blitzhacker zu einer homogenen Masse. Die Petersilienbutter nach Belieben durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Den Rinderfond auf die Hälfte reduzieren.

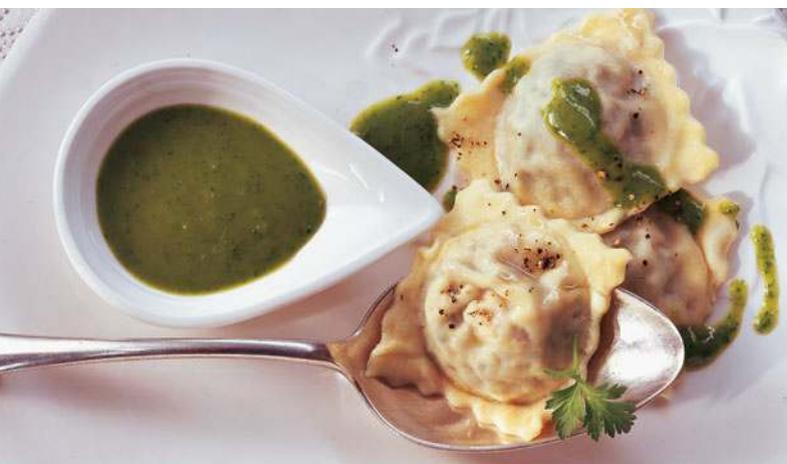
4. Rollen Sie den Teig mit der Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahnen aus. Eine Teigbahn auf ein bemehltes Brett legen, die Füllung darauf verteilen und den Teig ringsum mit sehr wenig Wasser einpinseln. Die zweite Teigbahn darauflegen und um die Füllung herum gut andrücken. Dann Ravioli ausstechen und auf einem bemehlten Backblech etwas trocknen lassen.

5. Bringen Sie in einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen und garen Sie die Ravioli darin al dente. Dann abgießen und die Ravioli abtropfen lassen.

6. Den reduzierten Fond mit der Hälfte oder zwei Dritteln der Petersilienbutter montieren. Schmecken Sie die Sauce mit Salz und Limettensaft ab. Die Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und sofort servieren.

Formenvielfalt

Sie können aus dem Teig auch einzelne Kreise ausstechen, wie auf Seite 255 gezeigt, oder ihn in Rechtecke schneiden. Dann die Füllung auf einer Hälfte verteilen und die zweite Hälfte darüberklappen. Gut schmecken die Ravioli auch nur mit Petersilienbutter. In diesem Fall den Fond weglassen und nur die Petersilienbutter erwärmen.



S. 19

WARENKUNDE Pancetta

S. 144

KÜCHENPRAXIS Kräuterbutter



Tagliatelle mit Scampi in Estragonbutter

ZUBEREITUNGSZEIT 1 Std. 15 Min.
FÜR 2 PORTIONEN ODER
FÜR 4 PORTIONEN ALS VORSPEISE

FÜR DIE TOMATEN-TAGLIATELLE

- 6 Tomaten, 2 Schalotten, geschält
- 1 Knoblauchzehe, abgezogen
- 2 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker
- 350 ml Tomatensaft
- 12 Scampi (Kaisergranate)
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 400 g Tagliatelle

FÜR DIE ESTRAGONBUTTER

- 5 Schalotten, 50 g Möhre
- 50 g Fenchel, 50 g Staudensellerie
- 50 g Butter, 1 EL Tomatenmark
- 10 cl Wermut, etwa Noilly Prat
- 600 ml Fischfond, 2 Zweige Estragon
- 10 weiße Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g kalte Butter, in Stücken
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker

1. Für die Tagliatelle die Tomaten blanchieren, häuten, Stielansatz und Samen entfernen, Letztere mit der Tomatenhaut beiseitestellen und das Fruchtfleisch würfeln. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in 1 EL Olivenöl hell anschwitzen. Zucker, Tomatenwürfel und -saft zufügen und alles bei schwacher Hitze etwas reduzieren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Scampi ausbrechen, die Schwänze vom Darm befreien und kühl stellen, die Karkassen kalt abspülen, abtropfen lassen und zerkleinern.

2. Für die Estragonbutter die Karkassen 30 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten. Schalotten und Möhre schälen, Fenchel und Staudensellerie putzen und alles fein würfeln. Das Gemüse in der Butter hell anschwitzen, dann das Tomatenmark unterrühren und mitbraten, bis das Gemüse leicht bräunt. Löschen Sie alles mit Wermut ab und gießen Sie den Fischfond an. Tomatensamen und -häute sowie die gerösteten Karkassen einlegen und mit Wasser bedecken. Die Estragonblätter abzupfen und beiseitelegen, die Stiele mit Pfefferkörnern und Lorbeer zufügen. Den Fond auf die Hälfte reduzieren, dann durch ein feines Sieb passieren.

3. Kochen Sie die Tagliatelle in reichlich sprudelndem Salzwasser al dente. Dann abgießen und die Pasta unter die Tomatensauce heben. Die Scampischwänze salzen, im restlichen Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten, vom Herd nehmen und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen.

4. Die Estragonblätter sehr fein hacken. Dann die Butterstücke mit dem Schneebesen unter den passierten Fond schlagen. Den Estragon zufügen und die Estragonbutter mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rollen Sie die Tagliatelle mit einer Fleischgabel auf und richten Sie diese mittig auf vorgewärmten Tellern an. Die gebratenen Scampi ringsum verteilen, mit Estragonbutter nappieren und servieren.

Mit Vanillebutter

Sie können den Estragon durch 1 bis 2 ausgekrazte Vanilleschoten ersetzen, das üppige Vanillearoma passt hier ebenfalls gut.

S. 21

WARENKUNDE Krustentierkarkassen

S. 74

KÜCHENPRAXIS Fischfond

Die Sauce ist der Triumph des
Geschmacks in der Kochkunst.

(HONORÉ DE BALZAC)