



Auf die Sauce kommt es an

Die wahre Seele eines Gerichtes

Die klassische Regel, dass Weißwein zu hellem Fleisch wie Fisch und Geflügel und Rotwein nur zu dunklem Fleisch wie etwa Rind, Lamm und Wild serviert werden darf, ist Geschichte. Dieser überholte Grundsatz lässt nämlich die individuellen Merkmale eines Gerichtes, also Zubereitungsart, Gewürze und vor allem die Sauce, völlig außer Acht.

Für eine erfolgreiche Kombination mit Wein kommt es heute in erster Linie auf die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe eines Gerichtes an. Das sind neben intensiven Kräutern und Gewürzen, die dem Gericht eine weitere geschmackliche Dimension geben, auch verschiedene Gar- und Zubereitungsmethoden. Letztere beeinflussen – individuell auf ihre Weise – jeden Braten, jedes Steak, jeden Fisch und darüber hinaus auch Gemüse und Beilagen in ihrem Geschmack.

Die wahre Seele eines Gerichtes ist bei alledem die Sauce. Sie wird mit jedem Bissen aufgenommen und bringt damit die notwendige Verbindung der einzelnen Bestandteile des Gerichts. Sie beeinflusst alle anderen Komponenten und ist damit der unbestrittene Mittelpunkt einer jeden Rezeptur.

Stellen Sie sich ein gebratenes Rinderfilet vor. Rotes Fleisch verlangt nach rotem Wein, lautet die lange überholte Regel. Das ist richtig. Allerdings nur solange das Filet mit einer Rotwein-Schalottenjus serviert wird. Falsch wird diese These, sobald gebratene Steinpilze mit einer cremigen Rahmsauce das gute Stück begleiten.

Natürlich verfügt das gebratenes Rinderfilet über schmackhafte Röstaromen, die sich den Gerbstoffen eines Rotweines perfekt anschmiegen könnten – ein im Barrique ausgebauter Chardonnay käme damit allerdings genauso gut klar, vor allem dann, wenn Steinpilze und Rahm ins Spiel kommen. Die Gerbstoffe des Rotweines hätten große Schwierigkeiten, dem

sahnig-rahmigen Überfluss stand zu halten, während sich ein im Barrique ausgebauter Chardonnay geradezu in diesen Aromen badet und eine delikate Cremigkeit mit reichhaltigen Fruchtaromen entwickelt.

Ein wichtiger Faktor, warum man heute mit klassischen Regeln nicht mehr weiterkommt, ist die Globalisierung im Wein- und Küchenbereich. Mit der Auswahl an Zutaten, Wein- und Küchenstilen hat sich schon allein rein rechnerisch der Spielraum für deren Kombination ins Unermessliche erweitert. Klassische, absolut sichere Verbindungen wie das Steinbuttfilet in sahniger Beurre Blanc mit elegantem Meursault oder geschmortes Bœuf Bourguignon mit gereiftem Gevrey-Chambertin, wie sie lange Zeit die gehobene, weinnahe Küche bestimmten, sind nur noch selten zu finden. Die Speisekarten offerieren heute eher einen krosskulturellen Mix: Da gibt es asiatische neben orientalischen Einflüssen, mediterran inspirierte Rezepte, französische Klassik, molekulare Bestandteile und regionale Ingredienzien.

Statt sich also nur um eine Hauptzutat, wie Rind, Fisch oder Geflügel zu kümmern, deren Zubereitung in der klassischen Hochküche wie selbstverständlich bestimmt war, rücken einzelne Elemente in den Vordergrund. Bei der unübersichtlich gewordenen Vielzahl der Zubereitungsarten, Zutaten und Küchenstile macht es also mehr Sinn sich auf die zentralen, geschmacksprägenden Elemente eines Gerichtes zu konzentrieren. Und in der Regel tut man gut daran, dabei zuallererst der Sauce auf den Grund zu gehen und ihre Eigenheiten rauszuschmecken.



Warum sind die Saucen so wichtig?

Um ein gutes Gericht zu beurteilen, gibt es mindestens so viele Kriterien wie für die Verkostung eines guten Weines. Die gleiche Mühe, die man auf einen Wein anwendet, um seine Aromen und Bestandteile zu analysieren, sollte man auch dem Gericht zukommen lassen, zu dem der Wein gereicht werden soll. Da in der Regel die Saucen den geschmacklichen Eindruck einer Mahlzeit dominieren, ist für die Wahl des passenden Weines ihre Zubereitung entscheidend: Wie groß ist der Säureanteil der Sauce, wie stark prägen Fette ihren Geschmack, wie intensiv spüre ich ihre Röstaromen, ist sie kräftig, reduziert, von bestimmten Gewürzen beeinflusst oder gar sehr scharf?

Ähnlich wie beim Wein sollte man auch beim Essen die Geschmacksbestandteile bestimmen.

Eine gute Sauce besitzt ein Eigenleben, sie ist vergleichbar mit einem kleinen Kraftwerk. Neben einem Fettanteil enthält sie eine gehörige Portion Säure (in Form von Wein, Zitrone, Essig), die der Sauce – ähnlich wie bei einem hochwertigen Wein – eine komplexe Vielschichtigkeit mit entsprechender Brillanz verleiht. Ohne Säure erscheint eine Sauce weich und leblos. Das Fett, egal ob als Öl, Sahne, Butter oder Schmalz, dient der Sauce als Geschmacksträger. Damit entspricht es dem Alkoholanteil eines Weines, der ebenfalls ein wesentlicher Geschmacksträger ist. Manche Saucen verfügen daneben über eine gehörige Portion Süße. Gerade Fertigprodukte kommen heute kaum mehr ohne diesen im Grunde recht einfachen Effekt aus. Wie beim Wein wickelt Süße die Zunge regelrecht ein. Oft ist dies nur ein billiger Trick um von eventuellen Unzulänglichkeiten in ihrer Zubereitung abzulenken.

In der Küche unterscheidet man zwischen kalten Saucen wie einer Vinaigrette, sahnigen, buttrigen Saucen und kräftigen, dunklen Saucen, die durch Rösten von Knochen entstehen. Alle diese Saucen bezeichnet man als Grundsaucen.

Kalte Grundsaucen	Weißer Grundsaucen	Dunkle Grundsaucen	Weitere Grundsaucen	Pikante Sauce (eingekocht)
Vinaigrette Mayonnaise	Beurre Blanc (mit Fischfond) Velouté (mit Kalbsfond) Hollandaise Béchamelsauce	Geflügeljus Kalbsjus Lammjus Wildjus	Tomatensauce	Chutney Chilisauce

Ein **Fond** ist nichts weiter als eine unfertige Sauce. Es handelt sich um eine gekochte Brühe, die für die Fertigstellung der Grundsaucen genutzt wird. Ein geschmackvoller Auszug aus Fisch, Schalentieren, Geflügel, Fleisch, Lamm oder Wild ist die Grundlage für Jus und andere konzentrierte Saucen.

Vinaigrette enthält Essig und meist auch Zucker. Das stellt die meisten Weine vor ein schier unlösbares Problem. Weinsäure und Essigsäure mögen sich nicht besonders. Um neben einer Vinaigrette einen Wein bestehen lassen zu können, sollte sie neben einem guten Öl milden Essig und frisch gekochte Brühe (Fond) enthalten. Senf dient zwar hervorragend zur Bindung, sollte aber wegen seines Säuregehalts nur sehr vorsichtig eingesetzt werden.

Die **weißen Saucen** sind mit Sahne verfeinert, meist mit Butter montiert und besitzen eine cremig, sahnige Textur. Die Beurre Blanc ist eine der wichtigsten Saucen der feinen Küche. Mit ihrem delikaten, buttrigen, zart zitronenartigen Geschmack lässt sie sich vielfältig variieren. Es lassen sich unzählige Ableitungen, etwa mit frischen Kräutern, Senf oder Aceto Balsamico herstellen.

Eine **dunkle Jus** entsteht durch das Anrösten von Knochen unter Zugabe von Röstgemüse, Rotwein und Tomatenmark. Die gesamte Masse wird

immer wieder mit Flüssigkeit, meist einem Fond, aufgefüllt und durch scharfes Anbraten erneut reduziert. Zum Schluss wird die Sauce durch ein Tuch passiert und erneut reduziert, bis höchstens ein Drittel der ursprünglichen Menge übrig bleibt. Das Resultat ist eine kräftige Grundsauce mit integrierten Röstaromen und einer feinen Säurestruktur, die von dem verwendeten Rotwein und Tomatenmark herrührt. Eine Jus ist sehr wandlungsfähig. Aus ihr lassen sich je nach Bedarf die verschiedensten Saucen, wie etwa Rosmarinjus, Portweinjus oder Rotwein-Schalottenjus zaubern.

Jede der Saucen besitzt individuell ihre geschmacksprägenden Elemente, die es bei der Kombination mit Wein zu bedenken gilt. Kennt man diese Elemente, dann lässt sich eine Sauce und damit oft ein ganzes Gericht passend zu den Eigenheiten eines bestimmten Weines modifizieren. Voraussetzung hierfür ist die Kenntnis der Inhaltsstoffe und ihrer gegenseitigen Wechselwirkungen:

- Säure
- Süße
- Karamell
- Geschmeidigkeit (entsteht durch den Anteil von Fett)
- Bitterkeit
- Salzgehalt

Eine Konzentrierung der Sauce und ihrer Aromen und Inhaltsstoffe erreicht man durch weiteres Einkochen. Die fertigen Saucen und deren Ableitungen können eine weitere Geschmacksverstärkung durch folgende Gewürze und Aromaten bekommen:

- Chili (Schärfe)
- Salzgehalt (Sojasauce und Marinaden)
- besondere Gewürze und Aromaten (Kräuter, etc.)

