

Sauce Bigarade fra Bo Jakobsen

”Saucer er et køkkens DNA. Uden hjemmelavede grundfonder og -saucer, som i alle detaljer driver al smagen ud af det emne, de serveres til, er køkkenet bare en skal. Det er gennem sine saucer, man skiller sig ud fra mængden.

At stege et stykke kød og ikke deglacere bradepanden efter stegningen og tilføje sin sauce den reducerede deglacering, er bare sjusk. Absolut al smag skal med, når man laver sauce.



Bo Jakobsen, tidligere ejer af Restaurationen.

Det er nødvendigt, at man altid passer, skummer og soignerer sine fonder og saucer, så de er klare, rene og fokuserede. Det sker kun, hvis man hele tiden er over dem. Grundighed er alt.”

Bo Jakobsen

Sauce Bigarade (brun kalvefond)

Ingredienser:

- 10 kg kalverygben
- 1 lille gulerod
- 1 lille persillerod
- 3 løg med skrald
- 1/6 selleri
- 1 lille porre
- Salt
- 2 kviste timian
- 15 sorte peberkorn
- 3 laurbærblade
- 3 kryddernelliker
- ½ hvidløg

Fremgangsmåde:

Brun kalvebenene i ovnen ved 250°C til de er mørkt gyldenbrune (men på INGEN måde sorte).

Rens og skræl knoldgrøntsagerne og porren. Rens og skræl alle grøntsagerne undtagen løgene.

Brun grøntsagerne på en pande i olie.

Del løgene i to, og brænd løgene på skæresiden til de er helt sorte. Dette kan eventuelt gøres på en pande på et stykke stanniol, så panden ikke bliver ødelagt.

Sæt det hele til side.

Sæt benene over i rigeligt koldt vand, og kog dem op. Skum toppen pinligt ren.

Tilsæt alle grøntsager sammen med to spiseskefulde salt. Kog op og skum igen.

Skrul helt ned for fonden, kom krydderierne i, og lad den simre i 8 timer.

Sigt fonden gennem en sigte og derefter gennem en etamine/chinois.

Reducer fonden ved middel varme til ca. 3 liter under konstant skumning.

Køl ned i en pinligt rengjort container.

Sauce Bigarade

Ingredienser:

20 pomeranser (sæson i februar)

5 skalotteløg

100 g sukker

3 dl cognac

1 fl. rødvin (Bourgogne)

3 l kalvefond

Fremgangsmåde:

Hak skalotteløgene fint.

Riv det orange af pomeransskallerne. Pres saften fra pomeranserne.

Brun i en gryde sukkeret til en gyldenbrun karamel.

Tilsæt skalotteløg og pomeransskal, og lad det snurre i karamellen ganske kort.

Kom cognac i, kog saucen op, og reducer den til det halve.

Kom rødvin i, og reducer til det hele danner seje bobler – det må IKKE brænde!

Kom så pomeranssaft i, og reducer igen til sirup.

Kom kalvefond i, og reducer ved svag varme, mens der skummes grundigt, til saucen har seje bobler og konsistens som Demi Glace.

Passer saucen gennem en etamine/chinois. Køl ned, og sæt til side.

Ved servering smages saucen til med salt og peber og monteres med smør. Ønsker man at servere sauce bigarade til fx and, så koges kalvefonden af med brunede andeben/skrog, inden saucen laves. Husk altid at deglacere bradepanden fra det emne du steger, og monter den reducerede deglacering i saucen.