

## Sauce Aromatique fra Søllerød Kro

”Det hele starter med en fond, og her er det ligegyldigt, om vi taler vegetabiliske eller animalske fonder. Har vi ikke det rigtige fundament, så bliver saucen aldrig, som vi ønsker det. En god animalsk fond koges på runde ben (der er ingen smag, men kun bitterhed i flade ben) og gerne med lidt restkød på. Derudover er det rødder og vand. Fonden skal passes og plejes, og derved menes der, at alle urenheder skummes af konstant – vær særlig vågen i starten. Rødderne kommer i de sidste 45 min. af fondkogningen. Fonden inddampes til ca. 1/3, hvorefter saucelavningen tager sin form, alt efter hvilken sauce man ønsker.



Brian Mark Hansen. Køkkenchef Søllerød kro.

På kroen trækker jeg mine saucer op 2-3 gange om dagen, og vi har altid skiftesaucer klar, for saucerne ændrer sig altid under et service på 4 timer. Med trækning mener jeg, at vi giver de færdige saucer et opkog og tilsætter f.eks. krydderurter, krydderier, citrusskaller, gastrik, fermenterede safter osv. Vi trækker ofte saucerne 10-20 min., hvorefter hele herligheden sigtes og endnu engang tilsmages.

Jeg lever og ånder for saucer og det gode håndværk, der ligger i dét, som en god sauce kræver.”

*Brian Mark Hansen*

### Sauce Aromatique

#### Dag 1:

1,5 kg gulerødder  
3,2 kg løg  
400 g blegselleri  
400 g persillerødder  
1,6 kg tomater  
2,8 kg champignon  
4 halverede hvidløg

Grøntsagerne skæres til en mirepoix, hvorefter disse mixes med følgende:

12 g timian  
20 g persillestilke  
4 g laurbærblade  
160 g groft havsalt  
30 g friskknust grøn tørret peber

Hele saltningsprocessen tager 24 timer, hvorefter alle grøntsagerne kommer på steriliserede henkogningsglas - HUSK at fordele saften ligeligt. Glassene fyldes til kanten med champignonsaft/fond. Glassene dampes ved 125°C til disse koger, derefter stilles de til modning i ca. 1 års tid.

#### **Året efter:**

Glassene åbnes, og fonden sigtes fra. Denne skummes op med det gode smør fra Åbybro og gammel knas creme. Derefter trækker jeg den med persillestilke *en masse*. Dette er måske verdens bedste grøntsagssauce, og den smager også fantastisk til retter med stegt fisk, kylling, brisler og trøffel.

#### **Saucerne på Kroen**

For mig er saucen i en ret måske det vigtigste. Det er ofte saucen, som binder retten sammen og får de forskellige komponenter til at snakke sammen. Ydermere er det også saucen, som får vinen til at kysse med maden, så det er yderst vigtigt, at saucen er tænkt rigtigt. Skal den være skummende-, sky-, glace- eller grøntbaseret? Men det allervigtigste af alt er, at saucen har fået kærlighed fra starten.