
JUS DE VEAU

Ergibt ca. 1 Liter

1. ANSATZ

1 kg Kalbsknochen,
in Stücken

½ kg Kalbsfuss, in Stücken

½ kg Kalbsschwanz,
in Stücken

2 Zwiebeln

200 g Karotten

200 g Knollensellerie

Olivenöl zum Dünsten

10 schwarze Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

3 ½ dl kräftiger Rotwein

ca. 6 l Wasser, kalt

Für den 1. Ansatz Backofen auf 220 °C vorheizen. Kalbsknochen auf einem Backblech verteilen und in der Ofenmitte ca. 45 Minuten rösten. Kalbsfuss und Kalbsschwanz begeben und ca. 45 Minuten weiterrösten. Zwiebeln, Karotten und Sellerie in Stücke schneiden. Zwiebeln in einer grossen Pfanne in Olivenöl langsam dünsten, bis sie caramelisiert sind. Karotten, Sellerie, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder begeben und mitdünsten bis sie caramelisiert sind. Mit Rotwein ablöschen und köcheln, bis kein Alkohol mehr zu riechen ist. Geröstete Knochen begeben.





Die Hälfte des Wassers dazugießen, sodass die Knochen bedeckt sind. Aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Temperatur reduzieren und den 1. Ansatz knapp unter dem Siedepunkt (98°C) ca. 8 Stunden ziehen lassen. Dabei immer wieder den entstandenen Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Passiertuch in ein Sieb über eine zweite Pfanne geben, 1. Ansatz passieren. Aufkochen und auf ca. ½ Liter einreduzieren. Knochen und Gemüse erneut mit dem restlichen Wasser aufkochen und ca. 8 Stunden knapp unter dem Siedepunkt köcheln lassen. Durch das Passiertuch in eine weitere Pfanne passieren und auf ½ Liter einreduzieren.



Die Hälfte des Wassers dazugießen, sodass die Knochen bedeckt sind. Aufkochen und ca. 10 Minute kochen lassen. Temperatur reduzieren und den 1. Ansatz knapp unter dem Siedepunkt (98°C) ca. 8 Stunden ziehen lassen. Dabei immer wieder den entstandenen Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Passiertuch in ein Sieb über eine zweite Pfanne geben, 1. Ansatz passieren. Aufkochen und auf ca. ½ Liter einreduzieren. Knochen und Gemüse erneut mit dem restlichen Wasser aufkochen und ca. 8 Stunden knapp unter dem Siedepunkt köcheln lassen. Durch das Passiertuch in eine weitere Pfanne passieren und auf ½ Liter einreduzieren.

2. ANSATZ

1 Zwiebel
1 dl Olivenöl
10 schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
Salz
etwas Zucker
2½ dl kräftiger Rotwein
3 dl Portwein, z. B. Porto Honorable
2–3 EL Maisstärke
Meersalz, Rohrzucker
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Balsamicoessig

Für den 2. Ansatz Zwiebel in Streifen schneiden. In der Pfanne mit Wasser bedecken und Olivenöl dazugießen. Kochen, bis das Wasser verdunstet ist und die Zwiebel leicht caramelisiert sind. Pfeffer, Lorbeer und Wacholder begeben und unter Rühren mitrösten, bis sich ein intensives Aroma bildet. Achtung: Brennt schnell an! Mit Rot- und Portwein ablöschen, kochen, bis kein Alkohol mehr zu riechen ist.



Beide Flüssigkeiten des 1. Ansatzes dazugießen und ca. 30 Minuten köcheln. Mit Salz und Zucker abschmecken. Maisstärke in kaltem Wasser auflösen, zum Jus geben und unter Rühren aufkochen. Rosmarin und Thymian dazugeben und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Jus durch ein sehr feines Sieb passieren und den Essig dazugießen.

Tipp: Zum Binden eignen sich nebst Maisstärke auch Apfelpektin, Mehlschwitze oder Basic Textura. Die benötigte Menge ist abhängig von der gewünschten Konsistenz.

Verwenden als: Saucenbasis oder Geschmacksgeber zu Fleisch, Marinaden und für Schmorgerichte

Hinweis: Die Originalsaucen von Le Saucier werden mit Basic Textura statt Maisstärke gebunden. Bitte unbedingt die Empfehlungshinweise zum Binden von Saucen des Herstellers beachten, da es verschiedenste Produkte und unterschiedliche Dosierungen gibt.

