



CALLWEY

MARTIN H. LORENZ

NUR SUPPE.

101 REZEPTE
ZUM WOHLFÜHLEN
UND GENIESSEN

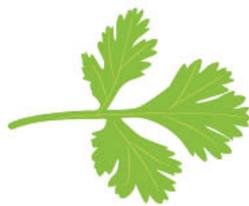




MARTIN H. LORENZ

NUR SUPPE.

101 REZEPTE
ZUM WOHLFÜHLEN
UND GENIESSEN



CALLWEY

INHALT

Einleitung

Suppen-Einmaleins: Fonds, Brühen und Bouillons

Was schwimmt denn da? – Beliebte Suppen-Einlagen

Die wichtigsten Suppenkräuter, Wurzeln und Gewürze

Saisonkalender: Vielfalt für das ganze Jahr

ÜBERRASCHEND ANDERS

Bouillabaisse mit Bohnen und Artischocke

Fischsuppe „Joxepa“

Polenta-Canederli in Fichtenbrühe

Süße Frühlingsvelouté mit komprimierten roten Garnelen

Topinambursuppe mit 60 Monate gereiftem Parmesan

Dashi vom fermentierten Shiitakepilz mit Maultaschen

Geräucherte Kopfsalat-Suppe, Tiroler Alpengarnele und Molkeschwein

„Prisma Ramen“: Pilzessenz, Sobanudeln, geräucherte Wachtelbrust und Erbsen

Geräucherte Aalessenz mit Lauchravioli

Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Garnelenspieß

Topinambursuppe mit Chips, Wildgansmagen und -herz

Sud von Tomate und Kimchi, gelbe Tomate mit Sansho-Beeren, Hummer

Buttermilchsuppe mit Roter Bete, Enzian und Alpkäse
Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe
Oaxaca-Käsesuppe mit Kochbananen und Mais-Beignets
Kürbiscremesuppe mit Kokos-Espuma

GESCHMACKVOLLES FERNWEH

Pikante Karottensuppe mit Gado
Kokosnuss-Masala-Suppe
Kalte Jabuticaba-Suppe mit Garnelen und eingelegtem
Blumenkohl
Tschechische Kulajda – Traditionelle Suppe mit getrockneten
Wildpilzen und frischem Dill
Thai-Fischsuppe
Gulaschsuppe
Salmorejo
Cullen Skink in einer raffinierten Variante
„Borschtsch auf Germanski“
Chinesische Consommé Double
Jota – ein slowenisches Nationalgericht

WOHLIG WARM

Rote Paprikaschaumsuppe, purple Curry, Kokosmilch und
gebackene bayerische Garnele
Topinamburcremesuppe mit Trüffel, gebratenen
Topinamburschalen, Olivenöl und roten Pfefferkörnern
Kürbis-Ingwercremesuppe

Cremesüppchen von Lauch und Kartoffel, angerichtet mit geräuchertem Felchen

Mini-Kürbis-Suppe und Époisses-Flan mit Rosmarin-Milchschaum

Topinambur-Velouté, schwarzer Trüffel und Pilz-Crostini

Almwiesenkräuterschaum-Suppe, Lungauer Eachtling und Spitzwegerich

Erbsensuppe mit Vanille parfümiert und Feta-Avocado-Tatar

Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl und Speck

Tomatensuppe in einer schwarzen Sesam-Brotkruste mit Königskrabbe

Brokkolisuppe mit großen Nordseekrabben

Stockfischsuppe mit Petersilie

Kartoffel-Dillisk-Suppe

Cremiges zum Löffeln aus Basilikum

Tomatensuppe, pochiertes Ei und reife Feigen

Kürbis-Velouté mit Entenkrokette

Kürbis-Muschel-Suppe

Lamm-Kartoffel-Lauch-Suppe

Kartoffelcremesuppe mit weißem Trüffel

Zerlegte Rindssuppe mit Tortellini

HERRLICH ERFRISCHEND

Gazpacho nach Art des Chefkochs

Gekühlte Trauben-Mandel-Suppe mit Kaviar und Jakobsmuschel

Brennessel-Kartoffel-Creme-Minze-Suppe

Gekühlte Erbsen-Minze-Suppe

Kalte Suppe nach Bauernart

Gekühlte Suppe Roter Bete und Sauerkirsche

Spargelsuppe mit Vanille, gebratenen Morcheln und Saibling

Suppe von Erbsen mit Minze und Wachteleiern

Kalte Erbsensuppe mit Kartoffeleis und Tiroler Schinken

VOLLER POWER

Klare Brühe von Reh und Zimt mit „Plin“ von Gänseleber und Steinpilzen

Austernpilz-Consommé mit Schwertfisch und grünem Teegelee

Bouillon mit Ei, Bauernhendl, Kraut und Trüffel

Consommé von Wurzelallerlei und Tortelloni mit Topinambur

Kitz-Tomaten-Essenz mit Tomatenroulade

Essenz vom Wild, Eierschwammerlravioli und Wildkräuter

Ochsenschwanzessenz mit Grießnockerln und Wurzelgemüse

Schwarzwurzelsuppe mit Zander und Fichtentrieben

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pilzen und Beeren

Wärmende Geflügelsuppe

Tauben-Consommé mit Taubenbrust und -schenkel

Rinderessenz mit Steinpilztortellini

HERZHAFT LECKER

Niedertemperatur-Ei mit Schinken-Sandwich-Suppe und Bröseln

Gebackener Leberknödel in der Suppe

Kärntner Kirchtagsuppe

Spitzkohl-Speck-Eintopf
Zwiebel-Brotsuppe mit Pastrami und Steinpilzen
Gepickelte Rebhuhnsuppe
Steinsuppe
Shiitake-Käsesuppe mit warmem Shiitake-Salat
Spinatsuppe mit Parmesanravioli
Gebrannte Entensuppe nach „Prežganka“-Art
Liebstöckelsuppe und Milzschnitten
Linseneintopf nach Tabasco-Art
Gedämpfte Eierpuddingsuppe
Topinambur-Kastanien-Suppe mit Wildreis-Trompeten-Bällchen
Scharf-saure Suppe von Schweinshaxe und eingelegtem Senfkohl
Kartoffelsuppe mit Alpenkräutern und Alpkäse
Sauerkrautsuppe mit gefülltem Leberwurst-Kartoffel-Knödel
Schinken-Bohnen-Paprika-Suppe mit Höllenfeueröl und Fladenbrot

KÖSTLICHE MEERESBRISE

Brühe der Riesengarnele mit Knoblauch, Öl und Chilischotenravioli
Gegrillter Langusten-Schwanz und Langustenbrühe
Malven-Kichererbsensuppe mit blauen Mittelmeerkrabben
Meeresfrüchte-Locro
Spargelsuppe mit geräuchertem Aal und Liebstöckelöl
Geschäumtes Krustentier-Safran-Süppchen, Hummer und Imperial-Kaviar

Tintenfisch und Brokkoli, Wildkräuter und blaue Makrele

Krustentierbisque mit Carabinero

Traunkrebssuppe: Blumenkohl, gelber Pfirsich und Sonnenblume

Fischersuppe mit rotem Curry und Eiernudeln

Schaumiges Flusskrebs-Süppchen

Rochensuppe

Räucherforellensuppe, kalt geräucherte Forelle mit Meerrettichschaum

Cremesüppchen vom Hummer „Hommage an Peter Nöthel“ mit Champagner

Bisque von Flusskrebsen mit confiertem Eigelb

Register

Impressum



Lassen Sie sich inspirieren

...

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder Reisen: Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in unsere stilvolle Welt:
köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne Geschichten.

Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

Jetzt abonnieren

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.
Folgen Sie uns schon?

@ Callwey



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.
Probieren Sie es doch mal aus.*

EINLEITUNG

ICH **LIEBE** SUPPEN.

Eine Suppe ist für viele Menschen eine Kindheitserinnerung, die positive Gefühle auslöst. Sonntags bei Oma gab es immer eine Suppe als Vorspeise. Meist eine einfache, gleichzeitig kräftige Brühe mit wechselnden Einlagen. Eine Suppe ist jedoch außerdem ein Sattmacher, ein Energiespender, ein Wärmer und manchmal auch ein Seelentröster. Irgendwann ist sie aus der Mode gekommen, doch mittlerweile ist die Suppe wieder trendy und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Nicht zuletzt, weil heute wahre Meisterwerke kreiert werden.

Die Suppe hat in Deutschland eine Tradition, die man schon alleine an der Vielfalt der Sprichwörter ablesen kann, die sich im deutschen Sprachgebrauch entwickelt haben: „Die Suppe, die man sich eingebrockt hat, muss man selbst auslöffeln“, „das Haar in der Suppe finden“, „jemandem in die Suppe spucken“ oder „jemandem die Suppe versalzen“ sind die wohl bekanntesten. Im Lande der Dichter und Denker haben sich auch viele unserer großen Vorfahren mit der Suppe beschäftigt und manch gelehrten Satz hinterlassen. „Gott, was ist Glück! Eine Grießsuppe, eine Schlafstelle und keine körperlichen

Schmerzen – das ist schon viel!“, soll Theodor Fontane gesagt haben.

Dieser Satz zeigt beispielhaft, dass eine Suppe Synonym für Glück sein konnte.

Die Suppe ist aber kein Phänomen, das man irgendeiner Region dieser Welt zuordnen könnte. Schon 9000 v. Chr. sollen die Vorläufer der flüssigen Speise in Form von zu Brei gekochten, mehr oder minder flüssigen Gerichten nachweisbar sein. Wenn die Menschen vor Tausenden Jahren Nahrungsmittel zubereiten mussten, dann – so haben Wissenschaftler herausgefunden – soll das häufig durch Auskochen von Kräutern, Knochen oder fleischlichen Zutaten geschehen sein.

Irgendwann hat man dann wohl auch Gemüse und Getreide als satt machende Zutaten entdeckt: Linsen, Erbsen, Bohnen, Reis, Gerste, Hafer, Roggen. Bis hinein in die Industrialisierung waren Suppen die Hauptmahlzeiten der Arbeiter und Bauern. Und deshalb beim Adel eher verpönt. Das einfache Volk ernährte sich von Brühe, in das man das gab, was man gerade zur Hand hatte – meist saisonale Erntevorräte, manchmal auch Eier oder ein Stück Speck, aber Fleisch war dann schon eher Luxus. Und dazu gönnte man sich eine Scheibe Brot.

Suppe ist nicht einfach Suppe. Nicht zu vergessen, dass es da ja außerdem noch Eintöpfe gibt, die im Unterschied zur Suppe viel nahrhafter sind, und deshalb

meist als Hauptspeise gereicht werden, während die Suppe eine klassische Vorspeise ist. Die Vielfalt, in der sie uns heute geboten wird, haben unsere Köche in diesem Buch mit Bravour abgebildet. Auf der Basis einer Brühe oder eines Fonds werden heute Kunstwerke geschaffen, die so komplex sind, dass allein schon dafür Sterne vergeben werden müssten. Das letzte Jahrzehnt, geprägt von einer Fülle an TV-Shows auf allen Kanälen, hat mit dazu geführt, dass längst vergessene Gemüsesorten wiederentdeckt wurden. Tiere werden – im Sinne der Nachhaltigkeit – „nose to tail“ verarbeitet, und das hat auch Auswirkungen auf die Vielfalt der Suppenwelt.



"Suppe ist ein Synonym für Glück"



"Die Suppenvielfalt, die uns heute geboten wird, haben unsere Köche in diesem Buch mit Bravour abgebildet."

Das Spannende ist, dass es Suppen wirklich in jedem Land dieser Welt gibt und sie überall ein wenig anders zubereitet werden. Während in Asien Zutaten wie

Ingwer, Zitronengras oder Wakame-Algen im Vordergrund stehen, sind in Südamerika meist Kochbananen, Meeresfrüchte, Zuckerrohr oder Chili die Hauptdarsteller. Die Europäer hingegen lieben ihre Kräutervielfalt und Rind- und Hühnerfleisch. Aber natürlich ist das Modewort „Crossover“ längst auch in der Küchenwelt angekommen. Da werden Zutaten aus aller Welt kombiniert und Suppen kreiert, die so fantastisch sind, dass wir nicht genug davon bekommen können.

Viele Länder haben so etwas wie eine „Nationalsuppe“ – meist ist das nichts Offizielles, sondern etwas, das sich aus der Historie entwickelt hat. Wer denkt bei „Bouillabaisse“ oder „Zwiebelsuppe“ nicht an Frankreich, bei „Gazpacho“ nicht an Spanien oder bei „Minestrone“ nicht an Italien? Wer denkt bei „Dashi“ nicht an Japan, bei „Borschtsch“ nicht an Polen oder an Russland? Wer bei „Gerstensuppe“ nicht an die Schweiz, bei „Gulaschsuppe“ nicht an Ungarn oder bei „Tom Kha Gai“ nicht an Thailand? Und selbst kleinere Regionen haben ihre eigenen Rezepte: die „Flädlesuppe“ im Schwabenland, der „Baeckeoffä“ im Elsass und der schottische „Cullen Skink“. Eine Aufzählung, die man wohl seitenweise fortsetzen und damit den Beweis erbringen könnte, dass das Thema „Suppen“ unerschöpflich ist.

Warum lieben wir Suppen? Weil sie schmecken, weil sie uns wärmen und weil sie Erinnerungen an Traditionen wachküssen. Weil sie uns satt machen und in der Seele guttun, wenn wir einen schlechten Tag haben. Aber eine Suppe muss in jedem Fall – außer bei bewusst kalt zubereiteten Varianten – immer kochend heiß serviert werden.

Sie wird sich beim Auslöffeln von selbst abkühlen. Wenn sie als Vorspeise gereicht wird, dann darf sie nicht sättigend sein, sondern im besten Fall ein perfekter Auftakt für ein großartiges Menü. Deshalb haben sich zwischenzeitlich auch Begriffe wie Bisque, Espresso oder Cappuccino durchgesetzt, die meist ein Zeichen für eine kleine Portion sind, die den Magen öffnen soll für das, was da noch kommt. Und immer häufiger wird in der Sternegastronomie die Suppe erst bei Tisch angegossen. Einige Rezepte in diesem Buch werden genau so serviert.

**Dieses Suppenbuch bietet die gesamte Bandbreite all dieser Faktoren in ihrer ganzen Vielfalt.
Lassen Sie sich verzaubern!**

Martin H. Lorenz

SUPPEN-EINMALEINS

FONDS, BRÜHEN UND BOUILLONS



Die besten Brühen und Fonds sind die Basis und Geschmacksträger für eine leckere Suppe. Während man in den Anfängen der Zivilisation für eine Suppe lediglich Wasser erhitzte, um ihr dann mit den verfügbaren Kräutern Geschmack zu verleihen, kochen wir uns heute eine leckere Suppenbasis aus Gemüse, Fleisch oder Fisch, die dem Gericht schon von Anfang an Geschmack verleiht. Das Grundprinzip ist immer gleich: Man lässt

das entsprechende Gargut über eine längere Zeit in Wasser sieden, um seine Kraft in die Brühe zu transferieren. Aber am Ende können Feinheiten dann doch einen Unterschied ausmachen, und deshalb ist hier eine Auswahl der besten Basisrezepte aufgeführt, bei denen es sich auf jeden Fall lohnt, sie nachzumachen! Bei allen Vorschlägen gilt: Es gibt nicht „das eine“ Rezept, sondern viele Varianten. Bei unseren Empfehlungen ergänzen wir immer Grundzutaten (z.B. Fleischknochen) mit Aromazutaten, die den besonderen Kick geben.

Brühe, Bouillon, Consommé, Fond, was ist eigentlich der Unterschied? Die Begriffe werden häufig gleichbedeutend verwendet, doch eigentlich kann man sie klar definieren und erklären:

- ✎ Brühe ist eigentlich nichts anderes als das Kochwasser, das man erhält, wenn man eine Zutat in Wasser kocht. Kocht man also z.B. Gemüse, ist das, was man danach abgießt, eine Gemüsebrühe.
- ✎ Bouillon ist ganz einfach die französische Bezeichnung für Brühe.
- ✎ Eine geklärte und konzentrierte Brühe wird Consommé genannt. Sie herzustellen ist deutlich aufwendiger.
- ✎ Ein Fond wird viel länger als eine Brühe oder Bouillon gekocht. Meist wird ein Fond aus Knochen (bzw. Gräten bei Fischen und Schalen bei Meeresfrüchten) und Gemüse hergestellt, reinen

Gemüsefond gibt es natürlich auch. Der entscheidende Unterschied zu einer Brühe ist die Zubereitung, bei der das in der Flüssigkeit gekochte Fleisch, Gemüse oder die Knochen richtig ausgekocht werden, sodass man die Einlagen später nicht mehr verwenden kann. Möglichst viel Geschmack soll in die Flüssigkeit. Je nachdem, ob Knochen oder Fleisch zuerst noch geröstet werden, entsteht ein dunkler oder ein heller Fond. Fischfond wird oft auch mit dem französischen Wort „Fumet“ bezeichnet, obwohl das Fumet eigentlich aus der Basis des Fischfonds entsteht, in aller Regel aber noch verfeinert wird. Es dient außerdem häufig als Basis für Saucen.

Selbstverständlich kann man alles davon auch auf Vorrat herstellen, danach einfrieren oder in Einweckgläsern steril verschließen.

GEMÜSEBRÜHE NACH EINEM REZEPT VON MARC HAEBERLIN

ZUTATEN

500 ml Weißwein
1 Zwiebel, klein geschnitten
1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
1 Stange Lauch (weißer Teil), halbiert
1 Karotte, gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, gewürfelt
75 g Knollensellerie, gewürfelt
4 Champignons, geviertelt
Salz
weißer Pfeffer

- 1 Zweig Thymian
- 1 Stängel Petersilie
- 2 Lorbeerblätter

Den Weißwein zusammen mit dem Gemüse, den Pilzen, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einen Topf geben. 1,5 l Wasser zugießen, nochmals salzen und alles einmal aufkochen lassen. Die Brühe ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Spitzsieb passieren und abkühlen lassen. Ergibt ca. 1,5 l Brühe.

TIPP: SUPPE KLÄREN

Wenn die Brühe zu trüb ist, dann rührt man einfach 1 Eiweiß in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit. Dabei gerinnt das Eiweiß und nimmt die Trübstoffe auf: Der entstehende Schaum kann abgeschöpft werden und die Brühe ist klar.

GEMÜSEFOND

ZUTATEN

- 60 ml Olivenöl
- 80 g Schalotten, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, leicht angedrückt
- 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
- 1 Stange Lauch (weißer Teil), in Ringe geschnitten
- Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 1 Stängel Liebstöckel
- 1 Zweig Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 50 g Fenchel, in einem Stück
- 4 Champignons, geviertelt
- 4 Cherrytomaten, halbiert

Das Olivenöl erhitzen und die Schalotten, den Knoblauch, die Karotte, den Sellerie und den Lauch darin glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen (lieber am Ende noch einmal kräftiger abschmecken, falls nötig).

Die Kräuter, die Tomaten, die Pilze und Gewürze zugeben, mit 1 l kaltem Wasser auffüllen und die Mischung aufkochen. Dann die Temperatur reduzieren und alles ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend durch ein Haarsieb oder Tuch abgießen und kalt stellen.

Ergibt ca. 1 l Fond.

PILZFOND NACH EINEM REZEPT VON CHRISTIAN BAU

ZUTATEN

500 g weiße Champignons, grob zerpfückt

500 ml Geflügelfond

Salz

250 g braune Champignons, grob zerpfückt

Die weißen Champignons in einen hohen Topf geben. Mit 500 ml Wasser und dem Geflügelfond bedecken und mit 1 Prise Salz einmal aufkochen. Dann bei 80°C ca. 4 Stunden im Thermomix ziehen lassen. Anschließend nochmals aufkochen und durch ein Spitzsieb passieren, die Pilze dabei kräftig ausdrücken. Den Weiße-Champignon-Fond erkalten lassen.

Die braunen Champignons in einen hohen Topf geben und mit dem kalten Weiße-Champignon-Fond bedecken. Einmal aufkochen und bei 80°C wieder ca. 4 Stunden im Thermomix ziehen lassen. Erneut aufkochen und durch ein Spitzsieb passieren. Ergibt ca. 1 l Fond.

GEFLÜGELFOND NACH EINEM REZEPT VON ALEXANDER HUBER

ZUTATEN

2 Geflügelkarkassen + die überschüssige Haut
1 kleine Schüssel Eiswürfel
40 ml Weißwein
10 ml heller Fruchtessig
1 Spritzer helle Sojasauce
150 g weißes Mirepoix – gewürfeltes
Röstgemüse aus Sellerie, Lauch (weißer Teil), Petersilienwurzel
3 Schalotten, halbiert
5 Stängel Petersilie
3 Stängel Kerbel
5 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner
5 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
2 EL Salz
1 EL Zucker

Alle Zutaten zusammen mit 1,5 l kaltem Wasser kalt ansetzen und aufkochen. Den Geflügelfond ca. 60 Minuten simmern lassen und anschließend durch ein Tuch passieren. Ergibt ca. 1 l Fond.

TIPP: SUPPE ENTFETTEN

Suppe entfetten: Sollte die Brühe mal zu fett geworden sein, lässt man sie kalt werden. Das Fett bindet sich an der Oberfläche und kann mit einem Löffel abgehoben werden.

BRAUNE GEFLÜGELBRÜHE NACH EINEM REZEPT VON GERHARD WIESER

ZUTATEN

5 EL Öl
1 kg Geflügelkarkassen, klein gehackt
50 g Staudensellerie, grob gewürfelt
50 g Karotten, grob gewürfelt

100 g Zwiebel, grob gewürfelt
10 Cocktailtomaten
100 ml Weißwein
100 ml Madeira
½ TL Pfefferkörner, zerstoßen
Salz

Das Öl in einem großen, hohen Topf erhitzen und die Geflügelknochen langsam darin bräunen. Anschließend das harte Röstgemüse (Sellerie, Karotte) einstreuen und alles zusammen anbraten. Etwas später die Zwiebel zugeben und mitrösten, bis sich das Fett klar absetzt. Ggf. überschüssiges Fett abgießen, etwas auskühlen lassen.

Die Tomaten zugeben und unterrühren. Mit dem Weißwein und Madeira ablöschen, den Bratensatz lösen, mit 4 l kaltem Wasser aufgießen und alles 2–3 Stunden kochen lassen.

Anschließend die Pfefferkörner sowie ein wenig Salz zufügen und bei niedriger Temperatur langsam weiterkochen, dabei gelegentlich abschäumen und entfetten. Die braune Geflügelbrühe durch ein feines Sieb abseihen. Ergibt ca. 3 l Brühe.

SCHWEINEKNOCHENBRÜHE

ZUTATEN

2,3 kg Schweinshaxen
1,8 kg Hühnerflügel
2 geteilte Schweinefüße
900 g Hühnerfüße
880 g Schweinebauch, in 4 Stücke geschnitten
Eiswasser (insg. bis zu 12 l)
5 Knoblauchknollen, quer halbiert
360 g Ingwer, in große Stücke geschnitten
1 Zwiebel, in große Stücke geschnitten

Den Backofen auf 205°C Umluft bei hoher Gebläsestufe vorheizen. Die Haxen und die Hühnerflügel nebeneinander auf 2 Backblechen ausbreiten und im Ofen ca. 50 Minuten hellbraun braten, dabei die Bleche einmal drehen. Ggf. austretendes Fett abgießen und entsorgen. Anschließend die gebratenen Haxen und Flügel mit den Schweine- und Hühnerfüßen sowie dem Schweinebauch in einen großen Suppentopf geben und mit Eiswasser bedecken. Den Fond bei mittlerer Temperatur aufkochen und Schaum und Verunreinigungen, die an die Oberfläche steigen, abschöpfen. Dann den Fond insgesamt 8 Stunden kochen, währenddessen nach Bedarf Wasser zugeben, sodass das Fleisch immer bedeckt bleibt.

Während der Fond kocht, eine große gusseiserne Pfanne bei hoher Temperatur erwärmen. Knoblauch, Ingwer und Zwiebel darin anrösten, bis sie völlig schwarz gebrannt sind. Das geröstete Gemüse zum Fond geben und alles weitere 45 Minuten sanft köcheln. Anschließend den Fond durch ein Spitzsieb drücken, um sämtliche Flüssigkeit zu extrahieren. Danach wieder erhitzen und auf 2,7 l reduzieren. Zuletzt die Brühe in Eiswasser abkühlen. Ergibt ca. 2,5 l Brühe.

LAMMFOND NACH EINEM REZEPT VON FRANK BUCHHOLZ

ZUTATEN

1,5 kg Lammfleisch (ohne Haut und Fett), grob zerkleinert
150 g Karotten, in Scheiben geschnitten
100 g Zwiebeln, grob gehackt
250 ml trockener Weißwein
4 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Bouquet garni
2 Zweige Estragon
2 Stangen Staudensellerie
6 weiße Pfefferkörner, zerdrückt
Mehlbuttermilch oder Mehlschwitze nach Bedarf

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Lammstücke in einen Bräter legen und im heißen Backofen anrösten, dabei die Fleischstücke zwischendurch wenden. Sobald das Lammfleisch gut gebräunt ist, Karotten und Zwiebeln zugeben und unter Rühren 5 Minuten mitbraten. Anschließend alles mit einem Schaumlöffel in einen großen Topf oder eine Kasserolle geben. Das im Bräter zurückgebliebene Fett wegschütten, den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die eingekochte Flüssigkeit in den großen Topf oder die Kasserolle gießen, alles mit 2,5 l kaltem Wasser aufgießen und bei hoher Temperatur aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und die Mischung 10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend den Schaum abschöpfen und alle restlichen Zutaten zufügen. Bei niedriger Temperatur offen 1,5 Stunden köcheln lassen, dabei bei Bedarf den Schaum abschöpfen. Zuletzt den Fond durch ein Passiertuch in einen anderen Topf umfüllen und so weit reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack erhält. Ergibt ca. 1 l Fond. Bei Bedarf mit Mehlbutter oder Mehlschwitze etwas binden.

HELLER KALBSFOND

ZUTATEN

- 1 große Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 5 Stängel Petersilie
- 2 grüne Lauchblätter
- 10 schwarze Pfefferkörner
- ½ Kalbsschwanz, abgezogen und in Stücke geschnitten
- 200 g Nachbrust vom Kalb, in Stücke geschnitten
- 1 weiße Zwiebel, halbiert
- 6 g Salz

Karotte, Sellerie, Lorbeerblatt, Thymian und Petersilie in die Lauchblätter wickeln und zusammenbinden. Die Pfefferkörner in einen kleinen Mullbeutel geben und diesen verschließen. Die Fleischstücke in einen hohen Topf geben. Das in Lauch gebundene Gemüse, die Zwiebel, Salz und die Pfefferkörner im Mullbeutel zufügen. Mit 1,5 l Wasser bedecken. Alles 2,5 Stunden köcheln lassen, dabei regelmäßig Schaum und Fett abschöpfen. Anschließend die Fleischstücke, das Gemüse sowie die Gewürze entfernen. Die Brühe durch ein Spitzsieb filtern und abkühlen lassen.

Den Fond im Kühlschrank aufbewahren. Ergibt ca. 1 l Fond.

TIPP: SUPPE LEGIEREN

Um eine samtige Konsistenz zu erzielen, verrührt man 2 Eigelb mit 100 g Sahne, gibt in das Gemisch etwas von der heißen Suppe und mischt das Ganze zuletzt unter die restliche Suppe.

Aber Vorsicht: Die Suppe darf danach nicht mehr kochen, sonst gerinnt sie.

DUNKLER KALBSFOND NACH EINEM REZEPT VON ALI GÜNGÖRMÜŞ

ZUTATEN

250 g geklärte Butter
1,5 kg Kalbsknochen, klein gehackt
1 Karotte, grob gewürfelt
2 Stangen Staudensellerie, grob gewürfelt
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
1 getrocknetes Lorbeerblatt
1 EL feuchtes Meersalz
10 weiße Pfefferkörner

Die geklärte Butter in einem Bräter erhitzen und die Kalbsknochen darin anrösten. Karotte, Sellerie und Zwiebeln zugeben und

mitrösten. Die Mischung in einen Topf umfüllen und mit ca. 3 l Wasser bedecken. Den Lorbeer, das Meersalz und die Pfefferkörner zufügen, alles einmal aufkochen und den Schaum abnehmen. Den Fond ca. 5 Stunden leicht köcheln lassen, dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Anschließend den Fond durch ein Tuch passieren, erkalten lassen und entfetten. Ergibt ca. 2 l Fond.

TIPP VON ALI GÜNGÖRMÜŞ:

„Um die geklärte Butter herzustellen, erhitzt man 250 g Butter in einem kleinen Topf, bis sie schäumt. Dann mithilfe eines Schaumlöffels abschäumen. Es bleibt geklärte Butter zurück.“

OCHSENSCHWANZBRÜHE NACH EINEM REZEPT VON ANTON SCHMAUS

ZUTATEN

2,5 kg Ochenschwanz, in Stücke geschnitten

Salz

6 große Zwiebeln, ungeschält, halbiert

1 Knollensellerie

8 Lorbeerblätter

50 g schwarze Pfefferkörner

10 Wacholderbeeren

3 Gewürznelken frischer Thymian

1 kg Karotten, der Länge nach halbiert

4 Stangen Lauch, der Länge nach halbiert

Für die Grundsuppe den Ochenschwanz salzen und im Backofen bei 250°C (Umluft) ca. 30–40 Minuten von allen Seiten kräftig rösten. Die Schnittflächen der Zwiebeln in einer Pfanne ohne Fett kräftig bräunen. Den Sellerie schälen, die Schalen gründlich waschen und grob würfeln. Die Hälfte des Selleries ebenfalls grob würfeln, die andere Hälfte für die Einlage beiseitelegen.

Den gerösteten Ochsenschwanz mit den Gewürzen und dem vorbereiteten Gemüse in einen Topf geben, das Ganze mit so viel Wasser auffüllen, dass der Ochsenschwanz ausreichend damit bedeckt ist, aufkochen und 4 Stunden leise köcheln lassen. Dann die Grundsuppe grob passieren und das Fleisch vom Ochsenschwanz ablösen. Anschließend die Suppe und das Fleisch über Nacht kalt stellen.

Das Fleisch kann anderweitig verwendet werden. Ergibt ca. 2 l Brühe.

RINDERFOND

ZUTATEN

1,5 kg Tafelspitz
Maiskeimöl zum Braten
1 Zwiebel, ungeschält, halbiert
200 g Tomaten, geviertelt
5 Champignons
½ TL Korianderkörner
1 TL weiße Pfefferkörner, geschrotet
3 frische Lorbeerblätter
Salz
1 TL Liebstöckel
1 TL Engelwurz
10 Stängel Petersilie, fein geschnitten
200 g Karotten, klein gehackt
200 g Knollensellerie, klein gehackt
100 g Lauch, klein gehackt
100 g Staudensellerie, klein gehackt

2 l Wasser aufkochen, den Tafelspitz darin 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen und kalt abspülen.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelhälften darin goldbraun braten. Das Fleisch mit der Zwiebel, dem Gemüse, den Tomaten, den Champignons, den Gewürzkörnern und dem Lorbeer in 2 l kaltem

Wasser aufsetzen, salzen und aufkochen. Dann bei niedriger Temperatur 2,5 Stunden simmern lassen, bis das Fleisch gar ist. Anschließend den Liebstöckel, die Engelwurz und die Petersilie zugeben. Den Fond nicht mehr kochen, sondern 20 Minuten ziehen lassen. Zuletzt durch ein Mulltuch passieren. Ergibt ca. 2 l Fond.

WILDFOND NACH EINEM REZEPT VON TIM RAUE

ZUTATEN

2 kg Hirschknochen
1 EL weißer Pfeffer
Öl zum Frittieren und Anbraten
60 ml Olivenöl
2 kg Abschnitte von Hirsch, Parüren von Rücken und Keule
1 Flasche Portwein
100 ml Worcestersauce
100 g rote Zwiebeln, gewürfelt
100 g Knollensellerie, gewürfelt
100 g Karotten, gewürfelt
1 EL Kakao
1 EL Quatre-épices
2 EL Wacholderbeeren
6 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen

Die Hirschknochen im Backofen bei 200 °C dunkelbraun rösten. Währenddessen den Pfeffer in etwas Öl frittieren. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Hirschfleisch darin scharf anbraten und mit dem Portwein ablöschen.

Die gerösteten Hirschknochen und alle übrigen Zutaten zugeben, mit 4 l Wasser auffüllen. Den Fond bei mittlerer Temperatur auf 1,5 l Flüssigkeit reduzieren. Anschließend durch ein Haarsieb passieren. Ergibt ca. 1,5 l Fond.