

HIER KOCHT DER CHEF

GLASIEREN

Vor zwei Wochen habe ich das Dünsten von Rüebl beschrieben. Dabei habe ich erwähnt, dass am Schluss das Gemüse mit dem Saft, der beim Dünsten entstanden ist, überzogen wird. Diesen Saft nennt man in der klassischen Küche eine Glace, und die Tätigkeit nennt man glasieren. Mit dem Glasieren erreicht man zwei Dinge: Zum einen aromatisiert man die Rüebl mit ihrem eigenen konzentrierten Saft. Zum anderen gibt man ihnen damit einen zarten und weichen Schmelz, weil wir beim Dünsten etwas Butter, Olivenöl oder Aceto balsamico beigefügt haben. Genau aus diesen zwei Gründen spielt das Glasieren in unserer Küche in Kaiser's Reblaub bei vielen Gemüse- und Fleischzubereitungen eine zentrale Rolle. Es ist aber auch für den Privathaushalt eine überaus nützliche Technik. Nehmen wir als Beispiel das Kalbsschnitzel. Eines der grossen, wiederkehrenden Themen im Briefverkehr mit meinen Lesern ist die Frage, wie man eine gute Sauce zu einem Schnitzel macht.

Leider muss ich immer wieder antworten, dass man keine Sauce zu Fleisch, sondern nur eine

Sauce aus Fleisch zubereiten kann. Dies funktioniert prima bei Schmorgerichten wie einem Brasato oder einem Kalbsragout. Ein Schnitzel gibt hingegen keine Sauce her. Dazu müsste man zuerst aus Knochen und Fleischresten einen Fond herstellen. Dies ist zwar eine faszinierende, aber ziemlich arbeits- und zeitaufwendige Tätigkeit, die man eher den Profis überlässt. Oder man greift zu den bekannten Convenience-Saucen, die mich persönlich geschmacklich alle nicht wirklich überzeugen und für die Sie auch kein Rezept von mir brauchen.

Für viele Fleischstücke ist eine Sauce jedoch überflüssig, man kann sie nämlich, anstatt zu braten, auch glasieren. Das funktioniert ähnlich wie bei den Rüebl, und damit sind wir zurück bei unseren Kalbsschnitzeln. Wenn man sie sorgfältig und nicht zu heiss anbrät, entsteht am Pfannenboden eine hocharomatische Kruste, die uns als Basis für das Glasieren dient. Man nimmt die Schnitzel nach dem Anbraten aus der Pfanne und stellt sie auf einem Teller warm. Dann löst man die Bratkruste mit etwas Wasser auf, sodass ein kleiner dünnflüssiger Jus entsteht.

Diesen Jus kann man leicht erwärmen und mit ziemlich viel frischer Butter, die man in kleinen Stücken einrührt, binden. So erhält man eine Glace. Wichtig dabei sind zwei Dinge: Erstens darf man den Jus nur leicht erwärmen, gerade so heiss, dass

die Butter schmilzt. Und zweitens muss das Verhältnis zwischen Wasser und Butter stimmen: Nimmt man zu viel Wasser, wird die Glace zu dünn und man kann damit nicht glasieren, nimmt man zu viel Butter, scheidet diese aus und der Jus wird ölig. Als ganz grobe Faustregel würde ich sagen: pro Person zwei Esslöffel Wasser und ein gehäufte Kaffeelöffel eiskalte Butter in kleine Würfelchen geschnitten.

Diesen ganzen Prozess kann man erheblich vereinfachen, indem man die Schnitzel vor dem Braten ganz leicht mit Mehl bestäubt. Das erleichtert einerseits das Anbraten und andererseits auch die anschliessende Bindung der Glace.

Haben Sie alles richtig gemacht, so haben Sie jetzt in der Pfanne eine kleine, hocharomatische Creme, in der Sie die Schnitzel wieder wärmen und glasieren können. Sie haben zwar keine richtige Sauce, aber dafür ein wunderbar saftiges und wohlriechendes Fleisch. Als Variationsmöglichkeit können Sie das Wasser mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone mischen. Oder Sie können anstelle von Wasser auch Weisswein oder Vollrahm verwenden, aber keinen Kaffee- oder Saucenrahm. In den ersten Fällen unterstützt die Säure zusätzlich die Bindung, im letzten Fall das Milchfett. Die Kennerin der Küchen Italiens hat natürlich erkannt, was ich hier beschrieben habe: Scaloppine al limone, al vino bianco und alla panna.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden
per E-Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch*