

HIER KOCHT DER CHEF

BOUILLON (3)

Bekanntlich bin ich ein Verfechter von leeren Kühlschränken und Vorratsgestellen. Ich bin der Meinung, so kocht sich einfach besser.

Ein paar wenige Zutaten müssen allerdings immer vorrätig sein: Neben Salz, Zitronen, erstklassiger Hartweizenpasta und ein paar wenigen Dingen mehr steht bei mir immer eine Flasche frische Gemüsebouillon im Kühlschrank. Damit bin ich beim dritten und letzten Teil meiner kleinen Bouillonserie angelangt.

Industrielle Gemüsebouillons schmecken mir überhaupt nicht. Das ist nur logisch, denn die Aromen und Düfte von frischem Gemüse sind so vielfältig und flüchtig, dass man sie ganz offensichtlich nicht pulverisieren oder in Würfel pressen kann. Wenn schon, ist dies beim vergleichsweise primitiven Aroma von Fleisch noch eher möglich.

Gemüsebouillons verwenden wir für beinahe jedes Gericht – ausser für Desserts, wobei wir kürzlich sogar eine Kartoffelbouillon mit Vanille gemacht haben. Die Bouillon ist ein idealer Ausgangspunkt für viele Fisch-, Geflügel- oder Teigwarensaucen. In unserem Restaurant ist sie zudem die Basis für Risotto, Polenta sowie die Gnocchi alla romana und wird bei uns täglich zwei-

mal frisch zubereitet. Die Herstellung ist denkbar einfach und benötigt nur etwa 10 Minuten Arbeitszeit. Für ein gutes Ergebnis muss man allerdings ein paar wenige Tipps beachten:

Die Zusammenstellung der Gemüse ist je nach Jahreszeit Ihrem persönlichen Geschmack überlassen. Man kann sich beispielsweise auf Rübli und Zwiebel beschränken, eine Rübllibouillon ist gut geeignet für Risotto. Küchensuperstar Alain Ducasse führt in seinem sehr empfehlenswerten «Grande livre de cuisine» eine Broccolibouillon; Michel Bras, der Guru der Profiköche, eine solche aus Kartoffeln. Wichtig ist einfach, dass die Gemüse frisch sind, nicht etwa welk oder verschrumpelt, und dass sie zueinander passen.

Weiter verzichtet man besser auf alle Kohlarten und auf Bohnen, denn die Bouillon verdirbt durch diese Gemüse viel schneller. Zudem lassen wir Spezialitäten wie Artischocken, Chicorée, Spargel oder Knoblauch weg, weil ihre Aromen zu sehr dominieren.

Fettstoff: Ein Teil der Aroma- und Nährstoffe im Gemüse und in den Gewürzen ist nur fettlöslich, nicht wasserlöslich. Um auch diese Bestandtei-

le aus dem Gemüse zu lösen, dünsten wir es zusammen mit den Gewürzen zuerst in etwas Butter oder Olivenöl an, bevor wir das Wasser dazugeben.

Kochen: Je kürzer die Kochzeit, desto frischer bleiben die Aromen. Eine Bouillon, die stundenlang kocht, schmeckt am Schluss wie Abwaschwasser. 20–30 Minuten genügen. Damit trotzdem möglichst viel Aroma ins Wasser geht, schneiden wir das Gemüse möglichst fein und kochen es ohne Salz. Die Bouillon sollte auch nicht strudelnd kochen, denn der Geschmack, der dabei verdampft, fehlt nachher in der Bouillon – eigentlich alles logisch. Ebenfalls der Logik entsprechend, wird das Ergebnis umso intensiver, je weniger Wasser wir dem Gemüse beifügen. Konkret: Wir füllen den Topf nur etwa 5 cm über das dicht geschichtete Gemüse hinaus mit Wasser auf. Nach Abschluss der Kochzeit giessen wir die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder ein Tuch ab und pressen dabei kräftig jeden Tropfen kostbarer Flüssigkeit heraus. Für den Hausgebrauch reicht mir jeweils eine Flasche Gemüsebouillon im Kühlschrank für eine Woche.

GEMÜSEBOUILLON À LA REBLAUBE

Zutaten: 50 g Sellerie, 100 g Karotten, 200 g Zwiebeln, 100 g Fenchel, 100 g Tomaten, ½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 KL Korianderkörner, 1 Prise Ingwer, wenig Kräuter nach Markt, etwas Olivenöl.

Zubereitung: Wie oben beschrieben.

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