

Weißer Grundsoßen

Für 1 L Soße

100 g Schalotten	100 g Staudensellerie	100 g Fenchel
50 g Champignons	3 Zweige Zitronenthymian	100 g Butter
20 g Mehl	600 ml Geflügelfond	500 g Schlagsahne
Saft von 1 Zitrone	Salz, weißer Pfeffer	

Schalotten und Gemüse putzen, waschen und grob zerkleinern. Thymian waschen und hacken. Butter in einem großen Topf schmelzen. Schalotten, Gemüse und Thymian darin unter Rühren anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und kurz hell anschwitzen. Mit Geflügelfond ablöschen und ca. 30 Minuten zur Hälfte einkochen Sahne zugießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit einem Stabmixer pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Soße abkühlen lassen und portionsweise (z.B. in 250-ml-Portionen) einfrieren.

Weitere weiße Grundsoßen:

Kalb-Velouté ist Basis-Soße für Gerichte aus Kalb und Gemüse.

Es wird Mehl in Butter angeschwitzt, mit Kalb-Fond aufgeköchelt und langsam gekocht, mindestens 15 min., um den Mehl-Geschmack zu verlieren.

Geflügel-Velouté wird wie Kalb-Velouté zubereitet, jedoch mit Geflügel-Fond und ist Basis-Soße für Gerichte aus Geflügel und Gemüse.

Fisch-Velouté ist eine Basis-Soße für Gerichte aus Fisch und Meeresfrüchten. Es wird Mehl in Butter angeschwitzt, mit Fisch-Fond und Weißwein aufgeköchelt und langsam gekocht.

Deutsche Soße ist eine verfeinerte weiße Grund-Soße der klassischen Küche. Es wird etwas Champignon- und Kalb-Fond mit Ei-Dotter schaumig gerührt und mit heißer, aber nicht mehr kochender Grund-Soße verschlagen. Anschließend wird Sahne untergerührt und mit Zitronensaft, weißem Pfeffer und - eventuell - Muskatnuss gewürzt. Diese Soße serviert man zu hellem, gedünstetem Fleisch wie Geflügel, Kalb- oder Lammfleisch.

Für die **Geflügel-Rahm-Soße** dient eine Geflügel-Velouté aus Geflügel- und Champignon-Fond als Grundlage; sie wird mit Rahm und Butter verfeinert.

Für **Béchamel-Soße** dient eine helle Mehl-Schwitze als Grundlage. Es wird Butter zerlassen und darin Mehl angeschwitzt, ohne zu bräunen. Unter ständigem Rühren gibt man Milch hinzu und kocht die Soße länger durch. Gewürzt wird mit Salz, Muskat und weißem Pfeffer; danach wird die Soße durchpassiert. Die Soße dient auch zum Binden und Überbacken von Gemüse, Pilzen, Teigwaren, Kartoffeln usw.

Eine **Rahm-Soße** ist eine Béchamel-Soße mit Rahm.

NN am 19. Mai 2021