

Jus über Nacht

Für 10 Portionen

Zutaten

Kalbsknochen Walnussgrösse gehackt
Mirepoix gemischt
Tomatenmark
Rotwein
Wasser (bis Knochen bedeckt sind)
Pfefferkörner, Lorbeerblätter,
Piment, ev. Wacholderbeeren

Menge Einheit

20 kg
ca. 6 kg
0.2 kg
2 - 3 L

Zubereitung

1. Kalbsknochen langsam im Kombidämpfer mit Heissluft 150°C während 4 Stunden, langsam bräunen lassen (Vorteil, sie verbrennen nicht und werden gleichmässig gebräunt)
2. In der Zwischenzeit in der Bratfunktion bei max 180°C den Saucenansatz aus dem Mirepoix, Tomatenmark und Rotwein herstellen
3. Während dem immer wiederkehrenden Reduzieren des Rotweins die Pfanne auf 160°C einstellen
4. Wenn die gewünschte Farbe des Saucenansatzes erreicht ist, mit Hilfe der ELRO Schöpfschaufel das Mirepoix in GN Lochkörbe füllen und diese in die Pfanne stellen
5. In diese GN Körbe kommen die gebräunten Knochen (Die Entnahme am nächsten Morgen geht dadurch einfacher)
6. Mit kaltem Wasser auffüllen und langsam aufkochen lassen, gegebenenfalls abschäumen, den Deckel schliessen, Kochfunktion anwählen, 95°C einstellen, Zeiteinstellung auf endlos und Startknopf drücken
7. Der Prozess kann die ganze Nacht durchlaufen. Am nächsten Morgen den Deckel öffnen, gegebenenfalls die Jus nochmal kurz aufkochen lassen. Nun kann man mit Hilfe der GN Körbe alle festen Bestandteile der Jus entnehmen. Die Jus kann nun direkt oder zu einem späteren Zeitpunkt reduziert werden.

Übrigens, auch Brühen, Fonds und Consommés funktionieren mit dieser Methode perfekt.

Dirk Neumerkel
Corporate Executive Chef
Küchenchef-Instruktor
ELRO-Werke AG
demokueche@elro.ch

