

Wild-Fond

Ein Rezept aus Sabine Teubler's Schlossküche

Die Zutaten:

- 5 kg Rehknochen
- 250g Sellerie
- 250g Karotten
- 250g Lauch
- 250g Zwiebeln
- 1TL Koriander
- 1TL weisser Pfeffer
- 1TL schwarzer Pfeffer
- 1TL Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- frischer Thymian
- frischer Rosmarin

Die Zubereitung:

1. Das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden (2cm).
2. Die Knochen in grobe Stücke hacken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen bei 220°C (Ober/Unterhitze) rösten, bis eine schöne dunkelbraune Farbe erreicht ist. Dies kann durchaus 30 bis 40 Minuten dauern, je größer die Knochen desto länger die Zeit im Ofen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse in einem großen Topf anrösten. Beginnen Sie mit dem Sellerie. Wenn er eine schöne hellbraune Farbe angenommen hat, geben Sie die Karotten hinzu. Sind diese ebenfalls leicht gebräunt, werden Lauch und Zwiebeln kurz mitgeröstet bis sie eine schöne goldene Farbe angenommen haben.
4. Jetzt mit einem Drittel des Rotweins ablöschen. Wenn der Rotwein gut einreduziert ist, wird alles erneut bei starker Hitze 1 Minute kurz geröstet und das Ablöschen und Anrösten noch zweimal in dieser Weise wiederholt.
5. Danach alles mit kaltem Wasser auffüllen und die Knochen und trockenen Gewürze zugeben.
6. Nun heißt es Ruhe bewahren und sich an der Vorfreude ergötzen! 8 Stunden muss alles nun in Ruhe köcheln.
7. Danach alles durch ein feines Sieb passieren und das sich absetzende Fett komplett entfernen.
8. Danach den Fond bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen.
9. Die frischen Kräuter in den letzten 10 Minuten mitkochen.
10. Der Fond kann mit etwas Madeira oder dunklem Port abgeschmeckt werden.

Tipp: Den Fond einfach über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag hat sich das Fett auf dem Fond verfestigt und lässt sich als Block leicht abnehmen. Röstet man die trockenen Gewürze in der Pfanne an und zerstößt sie in einem Mörser geben, sie ein intensiveres Aroma ab.

