

SAUCEN

Die Haute Cuisine ist die grosse Küche der Saucen. Es gibt mehrere Hundert davon, und jede wird nach einem genau bestimmten Bauplan zubereitet. Man kann durchaus von einer französischen Architektur oder Grammatik der Saucen sprechen. Da gibt es beispielsweise die unzähligen Saucen aus den verschiedenen Fleisch-, Geflügel- und Fischfonds. Diese werden zudem unterteilt in weisse und braune Saucen, je nachdem, ob die verwendeten Knochen vorher angeröstet wurden oder nicht. Daneben gibt es ganz andere Saucenfamilien, auf der Basis von Butter beispielsweise oder Milch oder Essig und Öl. Zwei weitere grosse Familien sind die kalten- und die warmen Saucen. Die Aufzählung liesse sich noch lange fortsetzen, doch will ich Sie nicht mit einem Lernstoff langweilen, der jeden Kochlehrling zur Verzweiflung bringt.

Jede dieser vielen Hundert Saucen hat ihren eigenen Namen, und der überragende Küchenchef Auguste Escoffier hat vor hundert Jahren diesen unordentlichen Haufen im «Guide culinaire» zusammengetragen und geordnet. Seither weiss jeder gut ausgebildete Koch auf der ganzen Welt, was er zu tun hat, wenn er beispielsweise eine Sauce hollandaise zubereiten soll.

Jetzt kommt ein zweiter grosser Mann der französischen Gastronomie ins Spiel: Hervé This-Benckhard, Professor für Gastronomie am Collège de France, ich habe ihn hier schon öfter erwähnt. Hervé This ist zwar nur Hobbykoch, aber als Chemiker und Physiker hat er sich ein Leben lang mit der Kochkunst beschäftigt und ist meines Wissens der einzige ordentliche Professor für Gastronomie auf der Welt. (Eine kleine Zwischenbemerkung: Vergleicht man die Tatsache damit, dass es in Italien überhaupt keine öffentliche Kochausbildung gibt, sagt dies sehr viel über die unterschiedlichen Kochkulturen der zwei Länder aus.)

Hervé This hat nun folgende faszinierende Überlegung gemacht: Wenn ich alle die verschiedenen Eigenschaften von Saucen, die im «Guide culinaire» beschreiben sind, zusammentrage und in allen möglichen Kombinationen in eine Tabelle eintrage, dann bekomme ich ein Gesamtverzeichnis aller möglichen Saucen der französischen Küche. Nicht zufällig kommt ein gelernter Chemiker auf diese Idee, denn im Periodensystem der chemischen Elemente haben wir ein exaktes Vorbild für diese Tabelle.

Das Ergebnis seiner Arbeit ist ein Periodensystem von über 500 Saucen. An die genaue Zahl erinnere ich mich nicht mehr, und leider habe ich diese Tabelle auch noch nie gesehen.

Hervé This geht aber noch einen Schritt weiter, und jetzt wird es auch für die ausgebildeten Köche richtig spannend: Das chemische Periodensystem wies am Anfang leere Flecken auf – seine Entdecker, Mendelejew und Meyer, wussten, an dieser Stelle muss es ein Element mit ganz bestimmten Eigenschaften geben, nur war dieses Element bis dahin in der Natur noch nicht gefunden worden. Ebenso konnte Hervé This aufgrund

seines Periodensystems sagen, es muss Saucen in einer ganz bestimmten Kombination von Eigenschaften geben, aber es gibt diese Saucen in der französischen Küche noch nicht. Und so hat er begonnen, Saucen zu konstruieren. Nehmen wir das Beispiel Mayonnaise. Mayonnaise ist chemisch gesprochen eine kalte Emulsion von gewürztem Wasser (Essig, Senf etc.) und Öl. Wasser und Öl verbinden sich bekanntlich nicht, und deshalb nimmt man als Emulgator Eigelb. Mit einem einzigen Eigelb kann man 10 Liter Mayonnaise herstellen. Hervé This tauschte nun das Eigelb durch Eiweiss aus, was tatsächlich auch funktioniert. Und so entstand eine Abwandlung der Mayonnaise, die es bis anhin in der französischen Küche nicht gab.

Man kann die Emulsion auch anders variieren, indem man als Wasseranteil einen Kalbsfond verwendet. Da ein guter Kalbsfond, wie wir vom Sülzli wissen, ziemlich stark geliert und Gelatine ein hervorragender Emulgator ist, ist der also quasi gleich eingebaut. Was gegenüber der Mayonnaise gleich bleibt, ist der Ölanteil. Das Ergebnis ist eine Mayonnaise mit wunderbarem Kalbfleischaroma.

Man kann das Öl aber auch durch ein Fett ersetzen, Kakaofett beispielsweise, welches zudem Lezithin enthält, einen wunderbaren Emulgator. So entsteht eine Mayonnaise aus Orangensaft und Schokolade. Wie Sie sehen, lässt sich das Spiel beliebig weiterführen, und jeder Koch kann, ohne allzu begabt sein, kreativ werden.

Nun kommen wir zum letzten, durchaus humorvollen Punkt, und Hervé This ist ein ungeheuer humorvoller Mensch. Als er seinen Bekannten und Kollegen begeistert von seinen Mayonnaisen aus Schokolade und Eiweiss erzählte, meckerten die Besserwisser, und von denen gibt es auch in Frankreich unter den Wissenschaftlern und Köchen enorm viele: Das seien keine Mayonnaisen mehr; diese sei klar definiert durch die Zutaten Essig, Gewürze, Eigelb und Öl. Hervé This stand also vor dem Problem, eine ganze Anzahl neuer, interessanter, aber namenloser Rezepte zu haben. Und da er nicht nur humorvoll, sondern auch Elsässer ist, gab er diesen Rezepten einfach die Namen von elsässischen Dörfern und von berühmten Chemikern. So heissen sie jetzt Liebig, Wurtz oder Geoffroy. Hier also das Rezept der Schokoladenemulsion, die keine Mayonnaise ist und nach der Ortschaft Obernai genannt wird.

OBERNAI

2 dl Orangensaft bei Zimmertemperatur in eine Schüssel geben. 300 g Schokolade schmelzen und auf etwa 30 Grad abkühlen. Den Orangensaft wie bei einer Mayonnaise in die Schokolade laufen lassen und gleichzeitig kräftig mit dem Schwingbesen rühren, bis die Konsistenz einer Mayonnaise entspricht.

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

