



Infusion

Neue Saucen braucht das Land! Animierend wie ein frisch gepresster Saft aus knackigem Gemüse und Kräutern und dabei mollig und dicht wie ein konzentrierter Jus? Vier Spitzenköche haben sich mit der Fragestellung auseinandergesetzt und zeigen, wie sie ihren Tellern die finale Aromaspritze verpassen.

Text von Nina Kaltenbrunner · Fotos von Michael Reidinger

Die Sauce ist tot, es lebe die Sauce! An der Sauce zeigt sich die wahre Meisterschaft eines Kochs, heißt es. Doch wer meint, dass nur eine durch stunden- und tagelanges Kochen aus Fleisch, Knochen und Alkohol extrahierte Essenz die Basis eines konzentrierten, meist butterschweren Meisterwerkes sein kann, der hat sich noch nicht mit den „zeitgemäßen“ Alternativen auseinandergesetzt. Unbestritten ist: Erst die Sauce macht ein Gericht vollständig. Ohne Sauce kein Teller. Das vermeintliche Sterben der Sauce zu beweinen, ist aber keinesfalls angebracht. Die aktuelle Fragestellung zur zeitgemäßen Sauce muss nun lauten: Wie bekommt man die intensiven Aromen und frischen Noten von Kräutern, Blüten oder knackigem Gemüse in so eine Sauce hinein? Dabei geht es ganz offenbar darum, so wenig wie möglich mit der Ausgangszutat anzustellen, um das maximale Ergebnis zu erzielen. Verkehrte Saucenwelt? Nein, nur ein völlig neuer Ansatz für Essenzen, die nicht nur konzentriert, sondern auch noch frisch sind und den unverfälschten Geschmack ihrer Zutaten in den Mittelpunkt stellen.

Obwohl, so neu ist der Ansatz auch wieder nicht. Bereits Anfang der Nuller-Jahre ging ein Raunen durch die Spitzengastronomie, als folgende Meldung kolportiert wurde: „Der Melichar soll eine Wundermaschine erfunden haben, mit der man die besten Saucenfonds statt in zwölf Stunden in fünf Minuten machen kann.“ Die Szene hielt den Atem an. Kurz darauf berichtigte Rainer Melichar die Meldung, dass es sich bei der angeblichen „Wundermaschine“ um einen ganz gewöhnlichen Entsafter handle und er lediglich eine neue Kochmethode erfunden habe. Die allerdings tatsächlich schneller als alle bisherigen Methoden funktioniert und gleichzeitig auch noch gesünder und geschmackvoller ist. Bingo! Das Interesse in der Kollegenschaft war so groß, dass Melichar, der das Prinzip aus einer Not (Zeit!) erfunden hatte, begann, es zur Schulreife zu entwickeln und Begrifflichkeiten dafür zu schaffen. Die Methode „SuccoWell“ war geboren und fand prompt prominente Nachahmer: Ferran Adrià und Heinz Reitbauer waren die ersten unter den bekennenden „Direktsaft-Botschaftern“. Kein Wunder, ist doch der absolute Clou dieser Methode, dass sich durch das Pressen von Gemüse, Früchten und Kräutern unmittelbar die Aromen einstellen, die man ansonsten nur durch stundenlanges Auskochen erzielt. Was der Schüler der Kochgrößen Karl Eschlböck und Jörg Wörther da erfunden hatte und seither im Nibelungenhof in Traismauer praktiziert, kann man also gerne auch als „die Genialität der Einfachheit“ bezeichnen.

Aber kann frisch gepresstes Gemüse tatsächlich ein befriedigendes Saucenergebnis auf dem Teller erzielen? Definitiv! Die Säfte bilden die perfekte Basis für hocharomatische Saucen einer zeitgemäßen Küche, die immer gemüselastiger und leichter wird. Man muss sie nur in den entsprechenden Geschmacksträger „injizieren“. Fragt man heute unter heimischen Spitzenköchen nach, findet sich kaum einer, der im Küchenalltag ohne die Meliarch'sche „Direkt-Saucen-Methode“ auskommt. SuccoWell ist zum Allgemeingut der High-End-Küche geworden und wird wie selbstverständlich angewandt.

So wirft etwa Markus Mraz seine Hightech-Zentrifugenpresse sehr häufig für frische, leichte Saucen aus Gemüse oder Kräutern an. Für ihn stellt es die schonendste Methode dar, um den reinen Geschmack eines Produkts zu erhalten. Besonders gut eignet sich seiner Meinung nach Paprika für dieses Prinzip. Den gewonnenen Saft erhitzt er nicht, sondern filtriert ihn nur. „Das ultimative Aroma bleibt unverändert“, schwärmt Markus Mraz. Der Paprika-Presskuchen hingegen wird getrocknet und im sogenannten „Infuser“ mit relativ geschmacksneutralem Öl aufgefüllt. „Das ergibt nach einiger Zeit einen wunderbar molligen umami-Ton.“ Apropos Infusion: Markus Mraz „impft“ nicht nur Öl mit selbstgezogenen frischen oder getrockneten Kräutern, sondern „parfümiert“ beispielsweise auch Austernwasser, indem er Tee und Bergamotte darin ziehen lässt. Unter den etwa zwölf Saucen, die in seiner warmen Küche immer bereitstehen, finden sich selbstverständlich auch die klassischen Jus und Fonds, welche die aromatische „Leichtsauce“ niemals ablösen wird. Viel leichter und einfacher herzustellen, entsprechen sie dennoch mehr der Mraz'schen Küchenlinie, die er als „leicht, mit ganz viel Geschmack“ umschreibt. Dazu gehören auch „Naturafterln“, wie er es zum Kitz reicht – durchaus einmal als Getränk in einem Stamperl dazu serviert. Die Vielfalt der Möglichkeiten macht es für Mraz einfach aus.

Tian-Küchenchef Paul Ivic arbeitet ebenfalls mit klassischen Fonds, konzentrierten, dichten Saucen und direkt gepressten, reduzierten Säften. Am liebsten kombiniert er sie untereinander. Eine besondere Herausforderung stellt es für ihn dabei dar, Dichte und Konzentration ausschließlich aus vegetarischen Zutaten zu generieren. Immer wieder stehen prominente Kollegen ungläubig vor seinen Fonds und Saucen – fleischlos? Ja! Lange haben er und sein Team auch daran getüftelt, ein den Bonitoflocken ähnliches Aroma aus Gemüse zu gewinnen. Mit dem Gericht für A la Carte präsentiert er die Lösung: Dashi von der Karotte. Damit trifft Ivic das Thema exakt und gleich auf mehrere Arten: Das Aroma einer Karotte wird durch Einlegen in Salz und Tamarinde, Räuchern und Dehydrieren extrem reduziert und intensiviert, um danach in frisch gepresstem Saft der Karotte durch Erhitzen wieder freigesetzt zu werden. So erzielt er mit einem einzigen Grundprodukt ein Aromenspektrum von frisch bis umami und ein sehr komplexes Gericht. Das Spannende an der SuccoWell-Methode ist für Ivic, den richtigen Zeitpunkt des Einkochens, des Reduzierens zu erkennen. Und dass man dadurch ganz unterschiedliche Ergebnisse erzielen kann: von frisch mit

intensiver Säure bis mollig dicht – aber immer mit einem Maximum an reinem Grundaroma. Dass ein perfektes Gericht ohne Sauce nicht auskommt, ist für Ivic keine Frage. „Die Sauce ist das Brautpaar, alle anderen Zutaten sind die guten Freunde, die die Hochzeit erst zum Fest machen“, gibt er sich poetisch. Öl-Infusionen liefern Ivic ebenfalls intensive Noten, die wiederum Direkt-Saucen aromatisieren, wie beispielsweise das Wildrosenöl zur Dashi – um dem Brautpaar Blumen zu streuen ...

Im Mühlthalhof in Neufelden haben auch Helmut und Philip Rachinger bereits den Juicer angeworfen. Gepresst werden knackige Radieschen. Der frische, blassviolette Saft wird danach nur ganz kurz erhitzt, geklärt und sofort weiterverwendet. Denn: „Die Frische mit ihrer Säure ist der große Vorteil einer direkt gewonnenen Sauce“, ist auch Philip Rachinger überzeugt. Versetzt wird der Radieschen-Succo mit Karamell, etwas Rote-Rüben-Reduktion, Essig und einer ordentlichen Portion Schweineschmalz – selbstgemacht, vom Filz. „Tierische Fette haben so einen super Eigengeschmack“, schwärmt der Junior. Das Schmalz fungiert sowohl als Geschmacksverstärker der Grundaromen sowie zum Ausgleich der animierenden Säure der Radieschen und der erdigen Süße der Roten Rüben. Außerdem gibt es der Sauce ihren mollen Körper. Wunderschön präsentiert sich die Sauce auch auf dem Teller: helles klares Fett mit leuchtend roten Augen. Die Konzentriertheit, um die es bei einer Sauce immer geht, kann man mit Gemüsesaft und Fett als Bindemittel einfach erreichen, sind Vater und Sohn Rachinger überzeugt. Die Intensität gemeinsam mit einer Frische, die ein stundenlang geköchelter Fond oder Jus niemals haben kann, machen es letztlich aus. „Da hat sich schon sehr viel geändert in der Küche“, meint Helmut Rachinger, „bei klassischen Fleischsaucen erhält man den Geschmack durch starkes Reduzieren, beim Direktsaft wenn man so wenig wie möglich macht. Da muss man sich schon sehr zurückhalten.“ Angerichtet wird mit Roten Rüben und Steak Tatare vom Schwein – mehr braucht es nicht, um die berühmte „Zeit“ und den Ort zu schmecken.

Im Restaurant Le Ciel setzt sich Roland Huber intensiv mit der Fragestellung auseinander, wie man Aromen am besten aus den Produkten „lösen“ oder „ausziehen“, beziehungsweise ihnen „injizieren“ kann: durch Wärme, Vakuumieren, Dehydrieren, durch Ansetzen – frisch oder getrocknet – in Öl oder Essig, durch eine teeartige Infusion oder eine Reduktion von frisch gepressten Säften. Meist bedient auch er sich gleich mehrerer Methoden und kombiniert die unterschiedlichen Komponenten miteinander, setzt sie bausteinartig zu einem perfekten Ganzen zusammen. So kocht Huber für seine „klassische“ Jus das Fleisch mit Knochen und Zwiebeln stundenlang aus und setzt mit leicht reduzierten Frischsäften von Karotte, Sellerie & Co die notwendigen Akzente. Was früher starke Alkoholreduktionen waren, hat bei ihm heute einen hohen Gemüseanteil und Fokus auf reinen Fleischgeschmack. Das Geheimnis der Sauce 2.0 liegt für ihn in der schonenden Garung. Die Kraft, die ihm vom Succo zur perfekten Sauce fehlt, liegt im Fett. Den frischen Krautsaft mit Ingwer zum Stör versetzt er daher mit etwas brauner Butter, die sich karamellartig „an das Kraut schmiegt“, und mit etwas Zitrone, die für die Bekömmlichkeit sorgt. Und dafür, dass man sich auch nach sechs Gängen noch wohlfühlt. Huber arbeitet aus diesem Grund sehr viel mit Kräutern, egal ob beim Hauptgang oder beim Dessert, entscheidend sind da wir dort die Aromen. Für das A la Carte-Thema „Saucen 2.0“ hat sich Roland Huber daher auch eine Süßspeise ausgedacht, mit Gurke, Rhabarber, Aloe Vera und einer Kräuter-Öl-Infusion.