Fire kokkes sauce-fortællinger

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen, Anne Torpegaard Festersen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Sauce

Introduktion:
Her finder du fire kokkes fortællinger om deres oplevelser med en række saucer. Teksterne er inspirerende og lægger op til et reflekterende og udforskende arbejde med saucer.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 At fremstille en velsmagende sauce er et håndværk, som man kan øve sig på mange gange, før saucen bliver helt perfekt. I starten kan det være svært at ramme en smag og konsistens, som man er tilfreds med, for tilberedningen af saucer er kompleks, og mange ting kan gå "galt"! Med tiden og med masser af øvelse vil man dog få erfaring med saucernes verden og lære dem at kende, og med mere kendskab følger erfaring og evne til at bruge sine sanser til at justere undervejs i saucens fremstilling. Udtrykket *øvelse gør mester* gælder især, når man arbejder med saucer.

At saucer har stor betydning for retten, kender alle madglade til. Med disse fire fortællinger/opskrifter fra fire store profiler fra branchen, skal vi høre, hvor stor betydning saucer har i det professionelle køkken.

Herunder giver vi ideer til, hvordan I kan arbejde med fortællingerne.

2 Lad eleverne læse fortællingerne og efterfølgende svare på refleksionsspørgsmålene. I finder fortællingerne her:

Søllerød Kro - Brian Mark Hansen

STYRBÆKS - Klavs Styrbæk

Svinkløv Badehotel

Bo Jacobsen (tidligere ejer af Restaurationen)

Refleksionsspørgsmål:

- Hvad tænker du om de fire kokkes måde at beskrive saucer på?
- Hvilken betydning har saucen i det køkken, hvor du arbejder?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

- Synes du, det er svært at lave saucer? Hvorfor?
- Hvilke stamtræer kommer de fire kokkes saucer fra?
- Hvilke jævningsmetoder anvendes der i de fire saucer?
- Hvad består bunden i saucen af?
- Hvad giver saucen smag og aroma?
- Er der noget, der er ens for de fire saucer, eller er de alle forskellige?

Har I brug for hjælp? I kan læse mere om jævningsmetoder, konsistens og emulsioner her. Har I brug for at læse mere om smag, aroma og umami, så kan I gøre det her.

3 **Elevernes eget minde med en sauce - udarbejd en præsentation**

I denne aktivitet skal eleverne udarbejde et lille oplæg for klassen med afsæt i en sauce. Udgangspunktet kan både være et minde, eleven har haft, hvor saucen havde en central betydning for oplevelsen, men det kan også være elevens yndlingssauce, som de elsker og ofte serverer.

Eleverne kan lade sig inspirere af videoen *Brændende kærlighed* med kokken Rasmus Munk, gastrofysikeren Louise Beck Brønnum og historikeren Asmus Gamdrup Jensen. Brug filmen til at se, hvilke vinkler fortællingen kan opbygges ud fra.

- Del elevarket Mit sauceminde ud og gennemgå opgaven med eleverne.
- Lad eleverne se videoen *Brændende Kærlighed.*
- I filmen fortæller Louise, Rasmus og Asmus om deres minde og viden med retten Brændende Kærlighed. Tal med eleverne om, hvilke elementer de tre fagprofiler har med i deres præsentation.
- Eleverne skal nu gøre det samme, men udgangspunktet er her et sauceminde.
- Lad eleverne skriv noter til hver af de faglige profiler på elevarket (kokken, gastrofysikeren og historikeren).
- Lad eleverne udarbejde et oplæg med afsæt i deres sauceminde.
- Lav en fælles præsentationsrunde med elevernes oplæg.

Kopiark

Kopiark:

Brian Mark Hansen Saucer. med rettelser_0.pdf
Mit minde med saucen klavs styrbæk_0.pdf
Bo Jakobsen Sauce Bigarade Brun kalvefond_0.pdf
Svinkløv Badehotel Vildt sauce med peber. med skabelon.pdf
Min minde med en sauce elevark til øvelse.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Sauce Aromatique fra Søllerød Kro


Brian Mark Hansen. Køkkenchef Søllerød kro.

"Det hele starter med en fond, og her er det ligegyldigt, om vi taler vegetabilske eller animalske fonder. Har vi ikke det rigtige fundament, så bliver saucen aldrig, som vi ønsker det. En god animalsk fond koges på runde ben (der er ingen smag, men kun bitterhed i flade ben) og gerne med lidt restkød på. Derudover er det rødder og vand. Fonden skal passes og plejes, og derved menes der, at alle urenheder skummes af konstant – vær særlig vågen i starten. Rødderne kommes i de sidste 45 min. af fondkogningen. Fonden inddampes til ca. 1/3, hvorefter saucelavningen tager sin form, alt efter hvilken sauce man ønsker.

På kroen trækker jeg mine saucer op 2-3 gange om dagen, og vi har altid skiftesaucer klar, for saucerne ændrer sig altid under et service på 4 timer. Med trækning mener jeg, at vi giver de færdige saucer et opkog og tilsætter f.eks. krydderurter, krydderier, citrusskaller, gastrik, fermenterede safter osv. Vi trækker ofte saucerne 10-20 min., hvorefter hele herligheden sigtes og endnu engang tilsmages.

Jeg lever og ånder for saucer og det gode håndværk, der ligger i dét, som en god sauce kræver."

Brian Mark Hansen

Sauce Aromatique

Dag 1:

1,5 kg gulerødder
3,2 kg løg
400 g blegselleri
400 g persillerødder
1,6 kg tomater
2,8 kg champignon
4 halverede hvidløg

Grøntsagerne skæres til en mirepoix, hvorefter disse mixes med følgende:

12 g timian
20 g persillestilke
4 g laurbærblade
160 g groft havsalt
30 g friskknust grøn tørret peber

Hele saltningsprocessen tager 24 timer, hvorefter alle grøntsagerne kommes på steriliserede henkogningsglas - HUSK at fordele saften ligeligt. Glassene fyldes til kanten med champignonsaft/fond. Glassene dampes ved 125°C til disse koger, derefter stilles de til modning i ca. 1 års tid.

Året efter:
Glassene åbnes, og fonden sigtes fra. Denne skummes op med det gode smør fra Åbybro og gammel knas creme. Derefter trækker jeg den med persillestilke *en masse*. Dette er måske verdens bedste grøntsagssauce, og den smager også fantastisk til retter med stegt fisk, kylling, brisler og trøffel.

Saucerne på Kroen
For mig er saucen i en ret måske det vigtigste. Det er ofte saucen, som binder retten sammen og får de forskellige komponenter til at snakke sammen. Ydermere er det også saucen, som får vinen til at kysse med maden, så det er yderst vigtigt, at saucen er tænkt rigtigt. Skal den være skummende-, sky-, glace- eller grøntbaseret? Men det allervigtigste af alt er, at saucen har fået kærlighed fra starten.

Styrbæks sauce



Kok Klavs Styrbæk: Ejer af STYRBÆKS.
Foto: Jonas Drotner Mauritsen

”Når man førhen snakkede om saucer, var det ofte med en slags ærefrygt i stemmen. Måske pga. vores oplevelser i barndommens køkken, hvor mor skulle have ro, når sovsen skulle laves, især hvis det drejede sig om legerede, ægte saucer. Så blev børn, ægtemand og hunde sendt udenfor, og alle var nervøse for udfaldet, for hvis det ikke lykkedes, var den efterfølgende middag ikke en fornøjelse at deltage i!

Når man så senere i livet blev gæst på byens finere restauranter, mødte man måske en tjener, som lynhurtigt havde afluret, at man var på usikker grund. Så kunne man være sikker på, at de vildeste fagudtryk fik frit spil – og her er saucerne et rent mekka med mange flotte, fornemme franske navne, som ingen anede hvad betød: Sauce Robert, Sauce Espagnole, Sauce Choron, Sauce Financière osv. I min tid i køkkenet på en fransk Michelin-restaurant, hvor man arbejdede på partier, var saucerne også det sidste sted, man kunne få lov til at arbejde, da det hørte til det fineste.

I dag har vores tilgang til saucer og kulturen omkring den ændret sig, og man møder ofte saucer med mindre smør og fløde ligesom de færreste restauranter i dag koger fonder selv. Den mængde sauce, der serveres, har også har ændret sig, især hvis den ikke lige er sovs til de klassiske danske egnsretter. Derudover er restauranterne i dag langt henne i brug af urtebouillon, sky, nedkogte essenser, udtræk, hønsebouillon,

pesto, salsa og olier, der nu bliver accepteret på lige fod med fortidens berømte sauceklassikere – der dog stadigvæk er en unik base og guldgrube af kultur og smag.

Efter min mening er saucerne til nutidens køkken blevet mere interessante og sundere. Ofte løfter de retterne op i nye gastronomiske højder, især fordi man laver/tilegner saucen direkte til den ret, man tilbereder, og vi er også blevet meget bedre til at arbejde med og forstå brugen af grundsmagene. En særlig anke er dog desværre, at alt for mange køber sig til smag ved ikke selv at tilberede grundfonderne og -bouillonerne, og det giver sig ofte udslag i en lidt mere ensformig og anonym smag.

En af de helt enkle saucer, der kan bidrage og løfte en ret med bare få spiseskefulde, består af kun få ingredienser: hønsebouillon, urter og Parmigiano Reggiano, der sammen skaber en velsmagende, umamimættet sky, især til grøntsags-, kalve- og fjerkræretter. Det vigtigste i processen er at rive parmesanosten helt fint på et microplane og for alt i verden at undgå at bringe saucen til kogepunktet.

Ingredienser (4 pers.)
6 dl god hønsebouillon, gerne med lidt hønsefedt
50 g min. 24 måneders Parmigiano Reggiano
100 g klargjorte gulerødder, bladselleri og løg
Estragon
Friskkværnet peber

Fremgangsmåde

1. Start med at lade hønsebouillonen reducere til ca. 1/3.
2. Riv parmesanosten helt fint.
3. Skær urterne i fint brunoise, og skær estragonen i små stykker.

4. Kog urterne 1 minut i bouillonen.
5. Hold urtebouillonen lige under kogepunktet, og montér den med parmesanen lidt ad gangen, imens der piskes.
6. Smag godt til med peber.

Sauce Bigarade fra Bo Jakobsen



Bo Jacobsen, tidligere ejer af Restaurationen.

"Saucer er et køkkens DNA. Uden hjemmelavede grundfonder og -saucer, som i alle detaljer driver al smagen ud af det emne, de serveres til, er køkkenet bare en skal. Det er gennem sine saucer, man skiller sig ud fra mængden.

At stege et stykke kød og ikke deglacere bradepanden efter stegningen og tilføje sin sauce den reducerede deglacering, er bare sjusk. Absolut al smag skal med, når man laver sauce.

Det er nødvendigt, at man altid passer, skummer og soignerer sine fonder og saucer, så de er klare, rene og fokuserede. Det sker kun, hvis man hele tiden er over dem. Grundighed er alt."

Bo Jacobsen

Sauce Bigarade (brun kalvefond)

Ingredienser:
10 kg kalverygben
1 lille gulerod
1 lille persillerod
3 løg med skrald
1/6 selleri
1 lille porre
Salt
2 kviste timian
15 sorte peberkorn
3 laurbærblade
3 krydderneliker
½ hvidløg

Fremgangsmåde:
Brun kalvebenene i ovnen ved 250°C til de er mørkt gyldenbrune (men på INGEN måde sorte).
Rens og skræl knoldgrøntsagerne og porren. Rens og skræl alle grøntsagerne undtagen løgene.
Brun grøntsagerne på en pande i olie.
Del løgene i to, og brænd løgene på skæresiden til de er helt sorte. Dette kan eventuelt gøres på en pande på et stykke stanniol, så panden ikke bliver ødelagt.
Sæt det hele til side.

Sæt benene over i rigeligt koldt vand, og kog dem op. Skum toppen pinligt ren.
Tilsæt alle grøntsager sammen med to spiseskefulde salt. Kog op og skum igen.
Skru helt ned for fonden, kom krydderierne i, og lad den simre i 8 timer.
Sigt fonden gennem en sigte og derefter gennem en etamine/chinois.
Reducer fonden ved middel varme til ca. 3 liter under konstant skumning.
Køl ned i en pinligt rengjort container.

Sauce Bigarade
Ingredienser:
20 pomeranser (sæson i februar)
5 skalotteløg
100 g sukker
3 dl cognac
1 fl. rødvin (Bourgogne)
3 l kalvefond

Fremgangsmåde:
Hak skalotteløgene fint.
Riv det orange af pomeransskallerne. Pres saften fra pomeranserne.
Brun i en gryde sukkeret til en gyldenbrun karamel.
Tilsæt skalotteløg og pomeransskal, og lad det snurre i karamellen ganske kort.
Kom cognac i, kog saucen op, og reducer den til det halve.
Kom rødvin i, og reducer til det hele danner seje bobler – det må IKKE brænde!
Kom så pomeranssaft i, og reducer igen til sirup.

Kom kalvefond i, og reducer ved svag varme, mens der skummes grundigt, til saucen har seje bobler og konsistens som Demi Glace.
Passer saucen gennem en etamine/chinois. Køl ned, og sæt til side.

Ved servering smages saucen til med salt og peber og monteres med smør. Ønsker man at servere sauce bigarade til fx and, så koges kalvefonden af med brunede andeben/skrog, inden saucen laves. Husk altid at deglacere bradepanden fra det emne du steger, og montere den reducerede deglacering i saucen.

Vildtsauce/Andesauce med peber fra Svinkløv Badehotel

Ingredienser


Svinkløv Badehotel.

Til dag 1:

4 kg vildtskrog/andeskrog (rygben, brystben og hals er velegnede - ingen rørknogler!)

5 flasker tør rødvin

4 zittauerløg, renset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

4 gulerødder, renset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

4 stængler bladselleri, renset og skåret i 1,5x1,5 cm tern

500 g champignon, renset og skåret i skiver

3 hoveder hvidløg, flækket på midten

1 bouquet garni (porreblade, persillestilke, timian)

Til dag 2:

7 liter hønsebouillon (neutral lys hønsebouillon, som ikke er tilsat grønt og urter)

2 dl neutral olie

2 dl rødvinseddike

2 spsk. sorte peberkorn (let knuste i en morter)

Til infusion:

2 stk. lang peber

7 stk. timut peber

7 stk. batak peber

Fremgangsmåde

Dag 1:

Med en kødøkse eller en stor, tung kniv hugges skroget ud i tern på ca. 2,5x2,5 cm. Kom det udhuggede skrog i en stor beholder sammen med de øvrige ingredienser, og sørg for at alt er dækket med rødvin. Lad det trække 12-24 timer i køleskabet.

Dag 2:

Rødvinen sigtes fra og gemmes. Skroget sorteres fra grøntsagerne og dryppes grundigt af. Gem grøntsagerne til senere.

Varm en stor, bred gryde med lave kanter op. Tilsæt olien, og kom forsigtigt det udhuggede andeskrog heri. Det er vigtigt, at skroget kun ligger i ét lag. Er gryden for lille, så brun skroget over flere gange. Brun skroget omhyggeligt på alle sider. Det skal være mørk gyldent, og grydens bund må ikke brænde på. Dette trin er altafgørende for det færdige resultat. Brunes skroget for hårdt, bliver saucen bitter. Brunes det for lidt, bliver saucen for lys og vil mangle karakter. Brug helst samme gryde under hele processen og undgå at gøre den ren, da der så mistes smag.

Hæld det brunede skrog op i en sigte, og lad stegeolien dryppe fra nogle minutter.

Kom nu gryden tilbage på blusset, kontroller at den ikke er branket. Mørk gylden er ok, men ikke brændt. Tilsæt de knuste sorte peberkorn, og lad det tørriste i ca. et minut. Kom hvidvinseddiken på, og lad den koge helt ind i ca. et minut.

Tilsæt nu rødvinen, og kog den op under konstant piskning. Tilsæt herefter hønsebouillonen og pisk fortsat konstant, til det hele koger. Det er vigtigt, at saucen koger op under konstant piskning. Piskes der ikke konstant, vil proteinudtrækket fra vildtskroget koagulere og samle sig på toppen sammen med urenhederne. Piskes der til gengæld konstant, vil saucen tykne naturligt og skal dermed ikke reduceres så meget i sidste ende.

Kom nu det brunede skrog tilbage i gryden. Rør rundt, og kog op. Fjern grundigt skum og fedt på toppen med en ske, og lad saucen koge langsomt ind ved svag varme i ca. 2,5 time. Tilsæt evt. mere hønsebouillon undervejs. Den sidste halve time tilsættes grøntsagerne og bouquet garni.

Hæld det hele op i en eller flere sigter, og lad det dryppe grundigt af. Kasser det udkogte skrog og grøntsager. Kog saucen op, skum den fri for urenheder, og reducer den til passende konsistens.

Når saucen har den passende konsistens, infuseres den med lang peber, timut peber og batak peber. Sigt saucen gennem en finmasket sigte, når den har opnået den ønskede pebersmag.

Andesaucen opbevares i en passende beholder – uden låg – på køl i minimum 1 uge. Ved servering monteres saucen med smør.

Tips:
Rødvinen og rødvinseddiken kan erstattes af hvidvin og hvidvinseddike. Dette giver et mere let og sommerligt udtryk.
Før servering kan saucen yderligere infuseres med friske urter, hvis det ønskes. Fx citron verbena, purløg og estragon.
Ved montering kan smør med fordel erstattes af røget marvfedt.

Mit sauceminde

Tænk på den bedste sauce, du nogensinde har smagt. Hvor smagte du den? Hvordan smagte den? Og hvad gjorde den helt speciel?

I denne opgave skal du udarbejde et lille oplæg for klassen med afsæt i en sauce. Udgangspunktet kan både være et minde, du har haft, hvor saucen havde en central betydning for oplevelsen, men det kan også være din yndlingssauce, som du elsker og ofte severer.

Lad dig inspirere af filmen Brændende kærlighed med kokken Rasmus Munk, gastrofysikeren Louise Beck Brønnum og historikeren Asmus Gamdrup Jensen. Brug videoen til at lade dig inspirere til, hvilke vinkler du kan opbygge din fortælling ud fra.

- Se videoen Brændende Kærlighed,(videoen findes også i selve aktiviteten eller på Smag for Livets you tube kanal.) og skriv noter til hver af de faglige profiler i kolonne 1. I filmen fortæller Louise, Rasmus og Asmus om deres minde med retten Brændende Kærlighed. I skal gøre det samme, men udgangspunktet er her et sauceminde.
- Udfyld efterfølgende kolonne 2, og se, om du kan udfylde kokkens, gastrofysikerens og historikerens perspektiv.

	Kolonne 1 Filmen Brændende Kærlighed.	Kolonne 2 Din fortælling: Min favoritsauce. Skriv navnet her:
Kokken	Hvad fortæller Rasmus Munk om mindet? Hvilke følelser fremkalder retten for Rasmus Munk?	Hvilket minde har du med saucen? Eller hvorfor har du lige valgt denne sauce? Hvilke følelser fremkalder mindet hos dig?
Gastrofysikeren	Hvad fortæller smagskombinationerne om retten?	Hvilke smag og smagskombinationer har saucen?
Historikeren	Hvad fortæller Asmus om historien bag Brændende Kærlighed?	Gå også på jagt efter saucens historie. Stammer den fra en bestemt tid eller land, eller har navnet en sjov historie?

Dine refleksioner fra skemaet skal nu bruges som ramme for din præsentation. Overvej, om stikord er nok for dig, eller om du er mere tryg ved et mere uddybende talepapir, men pas på du ikke kommer til at læse op fra papiret.

Del dit talepapir op i en indledning, midte og en afslutning, så har du en god struktur i oplægget, og det kan hjælpe dig til bedre at huske indholdet.

Indledning	Fortæl her om mindet, historien og de følelser, saucen fremkalder hos dig.
Midte	Fortæl her om smagskombinationer, smag og evt. mundfølelse.
Afslutning	Fortæl, hvad du ville servere saucen til og hvorfor lige denne ret.

Øv præsentationen

Gå sammen to og to, og øv jeres præsentation for hinanden. I kan give feedback til hinanden ud fra følgende kriterier:

- Personlig fremtoning. Vær opmærksom på opbygning - Hvordan var opbyningen/strukturen? Var både gastrofysikerens, kokkens og historikerens perspektiv med?
- Vær opmærksom på ordvalg og fremførelse. Var præsentationen en oplæsning, eller var den mere frit fortællende?
- Vær opmærksom på brug af pauser i den sproglige præsentation. Var der pauser? Hvad gjorde de?
- Vær opmærksom på kropssproget (arme, hænder, mimik). Hvordan brugte I kropssproget, og hvordan virkede det?