

Fonds, Jus und Co.

2006-11-01 20:29:28

Fonds sind die Basis zahlreicher Gerichte. Kaum ein Braten, kaum eine Sauce und erst recht kein Risotto kommen ohne Fond aus. Fonds sind dabei wichtige Geschmacksträger und können den Charakter eines Gerichtes entscheidend beeinflussen. Ein mit Rinderfond zubereiteter Risotto wird ein gänzlich anderes Geschmackserlebnis liefern, als ein auf Basis von Hühner- oder Gemüsfond zubereiteter. Um so wichtiger ist zum Einen die Auswahl eines geeigneten Fonds und vor allem aber die Qualität der verwendeten Fonds.

In dieser Hinsicht bleibt allen Hobbyköchen mit genügend Zeit und Enthusiasmus wohl nur die eigene Herstellung aus frischen Zutaten. Und sicherlich gibt es Gelegenheiten, wo dies auch gerechtfertigt oder gar notwendig ist. Aber in der Alltagsküche dürfte schon aus zeitlichen Gründen dafür kaum Platz bleiben.

Zum Glück gibt es inzwischen gute bis sehr gute Alternativen aus dem Convenience-Bereich. Fonds aus dem Glas oder die meist in kleinen Näpfchen angebotenen Konzentrate bzw. Pasten für Einzelportionen sind überwiegend gut verwendbar. Durchweg gute Erfahrungen habe ich dabei mit den weithin in Supermärkten und Feinkostgeschäften erhältlichen hochwertigen Produkten im Glas (400 ml Fertigfond) oder Paste für die Zubereitung von ca. 400 – 500 ml Fond im Näpfchen gemacht. Die Fonds gibt es z. T. auch als konzentrierte Paste in großen Schraubgläsern, die im Kühlschrank auch geöffnet lange aufbewahrt werden können. Diese sind sehr praktisch, weil immer die gerade benötigte Menge an Fond schnell hergestellt werden kann.

Die verschiedenen Hersteller bieten nahezu alle Varianten von Fonds an, wobei nicht nimmer aller Sorten in jeder Verkaufsform erhältlich sind. Speziellere Fonds werden meist nur im Glas angeboten. Standards bei diesen – und weiteren – Anbietern sind aber zumindest Rinder-, Geflügel- und Gemüsfond. Auch Fischfond und Krustentierfond (bzw. Hummerfond) sind üblich. Zudem werden z. B. Kalbs- oder Lammfond und Waldpilzfond angeboten. Für den Weihnachtsbraten ist auch Gänse- und Entenfond im Angebot.

Neben den klassischen Varianten sind einige Spezialitäten erhältlich: Bratenfond oder Jus dienen als Basis für dunkle Saucen und ergeben sehr einfach zuzubereitende Bratensaucen (siehe Rezept für » [Krustenbraten](#)). [Demiglace](#) dagegen kommt als Basis für helle Saucen zum Einsatz.

Fonds, Jus und Demiglace sind natürlich auch bei vielen weiteren Anbietern erhältlich. Die Delikatessabteilungen der großen Kaufhäuser führen z. B. eine Auswahl von Fonds von [Johann Lafer](#). Feinkostversender (z. B. [bosfood](#)) haben darüber hinaus oftmals Groß- oder Gastronomieabpackungen im Sortiment, die bei entsprechendem Verbrauch sehr gut geeignet sind (z. B. Fertigfonds im Tetrapack oder Konzentrate in der 1-kg-Dose). Dort findet man häufig auch Spezialitäten, die im Handel vor Ort kaum erhältlich sind.

Wer trotzdem Fonds selber machen will, schaut am besten in ein gutes Grundkochbuch, z. B. Teubners Handbuch Saucen, welches ich auch im [Kochbuchbereich](#) vorgestellt habe.

Hat man gute fertige Fonds einmal probiert oder gar selbst Fonds hat, wird man mit Sicherheit in Zukunft die Finger von allen Formen „gekörnter Brühe“, Instant-Saucen und Fleischextrakt lassen. Da liegen Welten dazwischen.