

Weisse Grundsaucen – Velouté

Zutaten für etwa 1/2 Liter Sauce

30 g Butter
 1-2 gewürfelte Schalotten + evtl. passende Aromaten z.B. Kräuterstiele, Champignons ...
 20 bis 30 g Mehl, je nach gewünschter Konsistenz
 1/2 l heller Fond z.B. Geflügel-, Kalb-, Gemüsefond
 25 g Weißwein (oder weglassen)
 125 g Sahne
 1 Lorbeerblatt, 1/4 TL Pfefferkörner, 1 Nelke, Salz, Prise Cayennepfeffer, Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Helle Roux (Mehlschwitze) herstellen;

Butter zerlassen, Schalotten + Aromaten anschwitzen, Mehl mitschwitzen.

Durch die trockene Hitze wird die Stärke des Mehles zu Dextrin, der unerwünschte Mehlgeschmack geht dabei verloren.

Mit Dextrin gebundene Flüssigkeiten haben eine geringere Zähigkeit als mit Stärke gebundene.

Deshalb sind mit Roux gebundene Saucen sämiger als Saucen mit Bindung durch Mehlbutter oder angerührte Stärke.

2. Mit Fond und (Weißwein) auffüllen, glattrühren.

Bis zum Aufkochen umrühren



Das Absetzen der Stärke sollte verhindert werden, da der Saucenansatz ansonsten schnell anbrennt .

3. Gewürze zugeben.

4. Sauce etwa **20-30 Minuten** leicht köcheln lassen.



Die Sauce wird sämig.
 Der Mehlgeschmack „kocht aus“.
 Aromastoffe gehen in die Sauce über.

5. Sahne zugeben und weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen.



Die Sauce wird „luftiger“.
Durch das Mixen wird die Viskosität etwas aufgebrochen (gequollenen Stärkekörner zerteilt) – die Sauce wird dadurch luftiger und cremiger.

6. Durch ein feines Sieb passieren, abschmecken und aufmixen.