

Sommerferien anno dazumal – Demi Glace

Bereits eine Woche ist nun wieder vergangen, seitdem die Sommerferien für mich und mein Team vorbei sind.

In dieser Woche dachte ich immer mal wieder daran, wie es war, als die Sommerferien unendlich schienen. Damals als wir Kinder waren, fünf Wochen Ferien am Stück.

Unglaublich!

Eine gefühlte Ewigkeit dauerten diese Ferien. Jeden Vormittag spazierten wir zum Necker, an den 'Mannägumpä' mitten im Wald oder zum 'Wasserfall' nahe dem Dorf. Da trafen wir unsere Freunde. Kinder aus der Nachbarschaft, die ihre Ferien auch zuhause verbringen durften. Ja, für uns war es ein Privileg, dass wir zuhause bleiben durften. Abenteuer pur war angesagt, denn wir stauten den Necker mit Dämmen, spannten Seile der Böschung hinauf, um von höher oben in den kleinen Tümpel zu springen.

Tagelang durchforsteten wir den Wald und wer richtig mutig war, sprang nicht nur vom Wasserfall, sondern von der Mauer daneben. Das war waghalsig, denn wenn man zu wenig weit rausprang, kamen einem die Felsen bedrohlich nahe. Unsere Eltern hatten keine Ahnung, was wir da unten so trieben. Hinter dem Wasserfall gab es eine Höhle, in der man sich verstecken konnte.

Nahe dem 'Mannägumpä' war das Dürrenmösli mit seinen Biotopen, voll von Fröschen und anderen kleinen Reptilien. Und mit Glück traf man auch mal ein Reh, das ängstlich im Wald verschwand.

Nachmittags zogen dann manchmal schwarze Wolken auf und wir wussten, dass es bald an der Zeit war nachhause zu gehen. Plötzlich roch es nach Schwefel und das Donnernrollen zog von der Höchalp durch das ganz Neckertal. Es wurde dunkler und das Donnernrollen schwellte an. Das muss der Weltuntergang sein. Doch es war das Wasser, das die Steine im hinteren Neckertal bewegte und diesen speziellen Schwefelgeruch durch das ganze Tal wehen liess. Wir rannten nachhause. Irgendwann setzte ein Platzregen ein. Wir wurden pitschnass und waren bald darauf heilfroh, zuhause zu sein.

Sonntags duften wir nicht an den Necker. Da mussten wir zuhause in der Küche helfen. Salat zubereiten und Dessert anrichten und manchmal auch abwaschen. Wenn dann alles fertig war und wir uns doch endlich losreissen konnten, rannten wir zu unseren geliebten Plätzen. Doch die Enttäuschung war gross. Unser Weg war links und rechts mit Autos verstellt. Ausländische Nummernschilder, Zürcher und Zuger und dieses ganze fremde Gesindel. Sie hatten unsere schönsten Plätze gestohlen, tanzten über unsere Staudämme, zerstörten sie und benutzten unser Seil. Mit hängenden Köpfen trotteten wir wieder nach Hause.

Doch am Montag gehörte der ganze Necker, der Wald, der 'Mannägumpä' und der 'Wasserfall' wieder uns. Das war der schönste Tag in der Woche während der unendlich langen Sommerferien vor so langer Zeit.

In dieser Woche nach den Ferien, mache ich mir diese nostalgischen Gedanken. Es war schon schön damals in den Ferien!

Hier im Rias müssen wir unsere 'Mise en Place' wieder auf Vordermann bringen und dazu gehört auch, dass wir fast täglich Kalbsknochen rösten und 'Demi Glace' herstellen.

Das Rezept in der Beilage, damit Sie immer eine gute Grundsauce zur Hand haben.
Sie können diese Sauce auch fertig im Rias kaufen.

Demi Glace

1 Liter

Zutaten

2	kg	Kalbsknochen (beim Metzger gehackt kaufen)
200	g	Kalbsfüsse geschnitten
1	dl	Erdnussöl
je 1	Stück	kleine Karotte, Zwiebel, Lauchstengel, Sellerie
50	g	Tomatenpüree
5	l	Rotwein (Merlot)
5	l	Wasser
je 1	stück	Lobeeblatt, Nelke
10	g	zerdrückte, schwarze Pfefferkörner

Vorbereitung

Gemüse in grobe Würfel schneiden. (1.5 cm Kantenlänge)

Zubereitung

Kalbsknochen, Kalbsfüsse und Erdnussöl in einem weiten Bratgeschirr im Umluftofen bei 250° C 40 Minuten rösten.

Aus dem Ofen nehmen und gut durchmischen.

Gemüse dazu geben und nochmals 10 Minuten bei 250° C rösten

Aus dem Ofen nehmen und mit dem Tomaten Püree mischen

Nochmals im Ofen 20 Minuten bei 250° C rösten.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Das Ganze in einen grossen Topf umleeren. Mit Wasser auffüllen.

Gewürze dazu geben und während 16 Stunden auf der kleinsten Stufe leise köcherln lassen.

Durch ein Spitzsieb passieren.

Nochmals um die Hälfte reduzieren lassen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer, einem Schuss gutem Balsamico und Wacholder Latwerge.

Eventuell mit etwas Maizena Express braun leicht binden. Gut auskochen lassen.

Kann über einige Wochen gut gekühlt aufbewahrt werden. Tiefgekühlt problemlos über Monate haltbar.