

Styrbæks sauce

”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,



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

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: hønsbouillon, 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 hønsbouillon, 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 hønsbouillonens 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 boullonen.
5. Hold urteboullonen lige under kogepunktet, og monter den med parmesanen lidt ad gangen, imens der piskes.
6. Smag godt til med peber.