

des Bratens herausgelaufene Jüs ist. Um jedoch ein gutes Resultat zu erzielen, ist es nötig, daß der Fond im Geschirr nicht angebrannt war. Der Fleischsaft soll lediglich am Boden des Geschirres karamelisiert sein und aus diesem Grunde soll man, wenn der Braten in sehr heißem Ofen gemacht werden muß, denselben in ein genau passendes Geschirr setzen, um das Anbrennen des Fettes zu vermeiden.

Die Deglaçage der Bratpfanne ergibt natürlich immer nur eine kleine Quantität Jüs. Man muß daher, wenn man, wie z. B. in den Restaurants, ein größeres Quantum braucht, vorher aus Knochen und Abfällen derselben Fleischsorte, die gebraten wird, eine Jüs wie folgt herstellen: Man gibt Abfälle und Knochen mit ein wenig Fett in eine Bratpfanne und läßt sie buchstäblich braten. Dann gibt man sie in eine Kasserolle, bedeckt sie mit lauwarmem leichtgesalzenem Wasser, fügt die Deglaçage der Pfanne, in der man die Knochen und Abfälle gebraten hat, hinzu, bringt das Ganze zum Kochen, schäumt ab und läßt es ganz langsam 3 bis 4 Stunden weiter kochen. Dann wird diese Jüs beinahe ganz entfettet, durch ein Mousseline passiert und zur eigentlichen Deglaçage verwendet.

Die Deglaçage. Nachdem das Stück vom Spieß oder aus dem Ofen genommen, entfernt man einen Teil des Fettes, das sich in der Brat- oder Abtropfpfanne findet. Dann gießt man das nötige Quantum der vorher beschriebenen Jüs in das Geschirr, kocht dies zur Hälfte ein, passiert die fertige Jüs durch ein Mousseline und entfettet sie fast ganz.

Die Braten-Jüs völlig zu entfetten und zu klären, ist ein Fehler. Sie sieht dadurch wohl schöner aus, aber sie verliert beträchtlich an Kraftwert. Auch ist eine Jüs keine Consommé.

Bei den Federwild-Braten muß die zur Beigabe bestimmte Jüs durch die Deglaçage des Bratgeschirres mit Wasser und etwas Kognak genommen sein. Dies ist das sicherste Mittel, um der Jüs den reinen Wildgeschmack zu geben. Man macht aber diese Deglaçage auch mit Kalbs-Jüs, deren neutraler Geschmack den reinen Wildgeschmack der Pfannen-Jüs nicht beeinträchtigt. Oder man präpariert mit den Knochen und Abfällen desselben Wildes, das man bratet, eine Jüs in der bereits oben beschriebenen Weise, um damit die Deglaçage vorzunehmen.

DAS ANRICHTEN DER BRATEN.

Die Braten sollen recht heiß auf brennendheiße Platten angerichtet werden, wobei man sich darauf beschränkt, die Oberfläche mit ein wenig Bratenfett glänzend zu machen und außenherum nach Belieben einige Bündel Kresse zu legen. Die Jüs wird stets extra dabei serviert.

Die Braten von Schlachtfleisch und Geflügel werden so einfach wie möglich angerichtet. Die Wildbraten dressiert man auf Canapés von in Butter gebackenen und mit Gratinfarce C (S. 67) überstrichenen Brotschnitten.