

Demi glace azaz húskivonat (ejtsd: dömigláz)



A klasszikus demi glace mártáshoz egyenlő mennyiségű barna mártást és barna alaplevet (levest) fölforralunk, egy kevés brandyvel ízesítjük. Ma már nem "trendi" ez a főzési módja, sokkal inkább az, ami minden valamire való nagy konyha tűzhelyén ott fő, és ez az alapja a legtöbb mártásnak. Íze, a készítési módjának köszönhetően telt, összetett, mással nem pótolható. Miután sokáig kell főzni, érdemes nagyobb mennyiséget készíteni belőle, azután kis adagokban lefagyasztani, sok-sok fogásunk ízét megbolondíthatjuk

vele. Egy olyan napon, amikor többfélét főzünk, egy fazékba kb. 2 liter vizet öntünk, és nagy lángon fölforraljuk. Ezután kis lángra állítjuk, hogy csak gyöngyözve forrjon. Belerakunk kb. fél kiló földarabolt csontot, 1-1 fölszeletelt sárgarépat és gyökeret, meg néhány szem fekete borsot. Egyelőre ne sózzuk, hisz főzni kell 10-12 órán át, pontosabban addig, míg a végére összesen 3 decinyi esszencia marad belőle, így nagyon könnyű elsózni! Attól függően ízesítjük, hogy mit főzünk még ezért van előnyben egy nagy konyha, ahol hétfőn felteszik az alapot, és csak pár nap múlva fejezik be a főzését. Kerülhet tehát bele bármi leeső nyesedék hús, petrezselyem szára, paprika csumája, alma és körte héja, megmosott és meghámozott zöldségek héja és így tovább. Ettől a sok, menet közben beledobált "hulladéktól" lesz gazdag, mással össze nem hasonlítható íze, s ez az oka annak is, hogy sózni se feltétlen kell. Amikor kb. 3 decinyire beforrt, leszűrjük. A jó demi glace mártás (húskivonat) melegen méz sűrűségű, hidegen kocsonyás.

A fenti egy általános recept, a profi konyhákban demi glace-ból is többféle készül. Pl. kacsacsontokból kacsá glaze, halcsontokból, értelemszerűen másféle ízesítéssel (zöldséggel, hagymával, babérral, egész borssal, citrommal) hal glaze és így tovább.