

Fondue - der Klassiker

Kochen am Tisch in geselliger Runde. Gerade in der kalten und dunklen Jahreszeit und anlässlich der Feiertage lädt man gerne Familie, Freunde oder Bekannte ein. Auftakt eines geselligen Abends ist meist das gemeinsame Essen. Doch mindestens eine Person hat immer das Nachsehen: die Köchin oder der Koch.



Gerade in der kalten und dunklen Jahreszeit und anlässlich der Feiertage lädt man gerne Familie, Freunde oder Bekannte ein. Auftakt eines geselligen Abends ist meist das gemeinsame Essen. Doch mindestens eine Person hat immer das Nachsehen: die Köchin oder der Koch.

Gemeinsam Kochen ist in

Das Essen gemeinsam vor- und zubereiten bietet sich an. Neben der Tatsache, dass auch die Gastgeber weniger Stress haben, hat gemeinsames Kochen einen hohen Spaßfaktor und es schmeckt gleich dreimal gut. Nur, mit vier, sechs oder mehr Personen in der Küche Hantieren? Das muss nicht sein. Die ideale Lösung heißt Fondue, schnell in der Zubereitung, sehr vielfältig in den Variationen und über Stunden zu zelebrieren.



Fondue – die Hardware

Fonduesets gibt es in vielen Ausführungen und Preislagen. Der Fonduepot für Fondue mit Öl oder Brühe besteht zumeist aus Edelstahl, Gusseisen oder Kupfer. Ein Mongolentopf ist beim Fondue mit Brühe das non-plus-Ultra, wenn man diese fernöstliche Variante des Fondue stilecht kredenzen möchte. Für ein Käsefondue wird klassisch ein von innen emaillierter Tontopf oder eine Tonpfanne verwendet, wer diese nicht besitzt, kann auch einen Topf aus Edelstahl oder Kupfer verwenden. Als Hitzequelle auf dem Tisch dient der sogenannte Rechaud, ein Tischofen, der mit Brennspritus, Gas oder einer Brennpaste betrieben wird. Bequemer, dafür nicht ganz so zünftig, ist eine Elektroplatte. Die Fonduegabeln sollten unbedingt einen Griff haben, der keine Hitze leitet, zum Beispiel aus Kunststoff oder Holz. Für das Fondue mit Brühe empfiehlt sich die Anschaffung von Garkörben, da die Garzeit in der Brühe aufgrund der geringeren Hitze länger ist als beim Öl. Für mehr als vier bis maximal sechs Personen sollte man unbedingt ein zweites Fondueset organisieren, damit alle genügend Platz haben und den Topf gut erreichen können. Weiterhin werden Schälchen für die Dips beim Fondue mit Öl oder Brühe benötigt, ansonsten haushaltsübliches Geschirr und Besteck.

Fondue mit Öl

Für diese Variante des Fondue sollte ausschließlich Öl oder Fett verwendet werden, welches geschmacksneutral ist. Rapsöl oder auch Kokosfett eignen sich besonders gut. Ebenfalls wichtig ist, dass das Fett sich hoch erhitzen lässt, denn erst ab ca. 160°C wird das Fleisch richtig gebraten. Zu heiß sollte das Öl auch nicht sein, da sonst die Zutaten im Fondue verbrennen.



Das richtige Fleisch für das Fondue mit Öl

Fast alle Fleischarten lassen sich für ein Fondue verwenden, auf die Qualität kommt es an. Weit verbreitet sind Rind- oder Schweinefleisch. Vom Rind sind Filet, Hüftfleisch und Roastbeef besonders geeignet. Kalbsschnitzel, Kalbsfilet und auch Kalbsrücken sind ebenfalls zu empfehlen. Das Schwein liefert viele Fleischvarianten für ein gelungenes Fondue: Natürlich Filet, Schnitzfleisch, Schweinenacken aber auch Rippen- oder Bauchfleisch. Besonders zart wird Rind- und Schweinefleisch, wenn man es vier bis sechs Tage vor dem Fondue in Öl im Kühlschrank einlegt. Geflügel und Wildgeflügel eignen sich auch für ein Fondue: ob Hähnchen-, Puten- oder auch Entenbrust, Fasan, Rebhuhn oder Wachtel, nur der persönliche Geschmack entscheidet. Zum Gourmet-Erlebnis wird das Fondue mit edlem Wildfleisch vom Reh, Hirsch, Hasen oder auch Wildschwein. Auch zartes Lammfleisch ist ein besonderer Genuss für den Gaumen.

Das richtige Gemüse für das Fondue mit Öl

Champignons, Paprikastreifen, Lauch in dünnen Scheiben, Cocktailtomaten, Zucchinistücke, Spargelstückchen und Frühlingszwiebeln können roh für das Fondue verwendet werden. Andere Gemüsesorten wie Blumenkohl, Broccoli, Sellerie und Rosenkohl müssen vorher blanchiert werden, damit sie während der relativ kurzen Verweildauer im Öl oder der Brühe auch gar werden. Beim Fondue mit Öl ist es wichtig, dass das Gemüse wenig Wasser enthält, da das Öl sonst beim Eintauchen aus dem Topf spritzt.

Fondue mit Brühe

Das A und O dieser Variante ist natürlich die Brühe. Sie verleiht dem Fleisch und dem Gemüse den Geschmack. Nahezu alle Arten von Brühe sind geeignet, Rinder- oder Wildfleischbrühe, Hühnerbrühe oder Fischsud, und natürlich für diejenigen, die es fleischlos bevorzugen eine kräftige Gemüsebrühe.

Empfehlenswertes Fleisch für das Fondue mit Brühe

Alle Fleischsorten, die man für das Fondue mit Öl nimmt, können auch hier verwendet werden. Das Fleisch sollte insbesondere bei der Benutzung von Garkörben möglichst dünn geschnitten werden, damit die Garzeit nicht zu lange ist.



Das am besten geeignete Gemüse für das Fondue mit Brühe

Hier gilt ebenfalls: alle Gemüsesorten, die beim Fondue mit Öl empfehlenswert sind, kommen auch beim Fondue mit Brühe zum Einsatz.

Käsefondue

Das Käsefondue ist die ursprünglichste Art des Fondue. Der Begriff Fondue stammt aus der französischen Sprache (fondre) und bedeutet schmelzen.

Der richtige Käse für das Käsefondue

Viele Käsesorten eignen sich für dieses Fondue, dessen Erfindung die Schweizer für sich – nicht unumstritten – beanspruchen. Die beliebtesten Sorten sind Emmentaler, Raclettekäse, Greyerzer, Appenzeller, Butterkäse, Tilsiter, Gouda, Fontina oder auch Parmesan. Für den Geschmack des Fondue ist die Reife des Käses ausschlaggebend: je älter der Käse, desto kräftiger das Fondue. Ideal ist eine Mischung aus jungem und älterem Käse. Verfeinert wird das Käsefondue meist mit Weißwein und Obstbränden, es gibt aber auch Varianten mit Bier.

Die richtigen Zutaten zum Dippen

Oben an auf der Liste steht Brot in seiner ganzen Vielfalt: vom klassischen Weißbrot bis zum kräftigen Bauernbrot. Das Brot wird in mundgerechte Würfel geschnitten und im Korb serviert. Wer es fleischig mag, serviert kleine Hackfleischbällchen zum Fondue. Aber auch viele Gemüsesorten und sogar Ananas- und Bananenstücke bieten Abwechslung für den Gaumen.



Schokoladenfondue

Dieses süße Vergnügen lässt sich, je nach geschmacklicher Vorliebe, mit weißer Schokolade, mit Vollmilchschokolade oder auch herber Zartbitter- bis Bitterschokolade zubereiten.

Geeignete Zutaten zum Dippen

Gedippt werden Früchte wie Erdbeeren, Weintrauben, Bananenscheiben, aber auch getrocknetes Obst. ebenfalls beliebt sind Kekse, Zwieback oder Waffeln. Als geschmackliche Verfeinerung aber auch zur Garnierung dienen bunte Streusel, gehackte Nüsse oder auch Mandeln.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland

