



Own the taste

OSCAR® Signature Fond

Natürlicher Fond
nach Ihren Standards



Kreieren Sie Ihre eigene Signatur

Mit Respekt vor Ihrer Kochkunst und Ihrem authentischen Können. OSCAR® Signature Fond & Bouillon wird nach klassischen Grundrezepten zubereitet. Knochen, Gemüse, Gewürze, Wasser – und jede Menge Zeit.

Saft und Kraft

Für unsere dunklen Fonds werden Knochen und Gewürze zunächst angeröstet und anschließend je nach Variante 2 bis 12 Stunden gekocht. Danach darf der Fond 4 Stunden ziehen, damit sich der Geschmack voll entfaltet. Danach wird er zwei Stunden lang aufgekocht und auf ca. 85 % reduziert. Durch diese langsame Reduktion unter Druck wird sichergestellt, dass das Produkt immer gleich hochwertig bleibt.

Unsere Produkte werden mit Hilfe von Hitzebehandlung konserviert – ganz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe – sodass Sie ein natürliches Produkt erhalten, das bei Raumtemperatur bis zu einem Jahr haltbar ist.

Art und Weise

Nicht der Fond entscheidet, ob ein Gericht hervorragend oder nur mittelmäßig ist. Es ist die Art und Weise, wie der Fond genutzt wird. Wir lassen dem Fond Zeit zum Kochen, sodass Sie Ihre Zeit nutzen können, um Techniken zu verfeinern, neue Variationen auszuprobieren und Ihre Gerichte noch raffinierter anzurichten.

Gut zu wissen über OSCAR® Signature Fonds

- Eine Reihe hochwertiger flüssiger Fonds.
- Natürliche Zutaten – nichts hinzugefügt oder entfernt.
- In wenigen Minuten fertig, mit stets gleichbleibenden Ergebnissen.
- Frei von Gluten, Zusatz- und Konservierungsstoffen.
- Wird wie ein frisch gemachter Fond verwendet und lässt dennoch Kreativität in der Küche zu.
- 12 Monate haltbar.
- An einem kühlen, trockenen Ort bei Raumtemperatur lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren (max. 5 °C) und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.



Videolink

OSCAR® Signature Krustentierfond

Unser Signature Krustentierfond besteht aus folgenden sorgfältig ausgewählten Zutaten: 320 g Krustentier pro 1 Liter Fond, Gemüse, Kräuter, Wasser, Brandy, scharfer Soße, Salz – und sonst nichts. Für einen vollen, intensiven Geschmack, wie er in gehobenen Küchen verlangt wird.

- Nur natürliche Zutaten. Servierfertig.
- Hergestellt aus 320 g Krustentier pro 1 Liter Fond.
- Die Krustentiere stammen aus Norwegen.

OSCAR® Signature
Krustentierfond
1 Liter
6 X 1L Packung
Art. Nr.: 296562
EAN: 5709347180042





Krustentiersuppe

Krustentiersuppe

10 Portionen

250 g	Schalotten
Öl	
2 EL	Tomatenmark
1 l	OSCAR® Signature Krustentierfond
30 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
1,2 l	Wasser
1 l	Sahne
1 dl	Sauternes
	Salz und Pfeffer

Käse-Timbale:

2	Eier
2 dl	Milch
2 EL	Wodka
	Salz und Pfeffer
400 g	Vintage-Cheddar

Vorgehensweise

Krustentiersuppe:

1. Die Zwiebeln hacken und zusammen mit dem Tomatenmark in Öl anbraten, bis die Zwiebeln weich sind.
2. Fügen Sie OSCAR® Signature Krustentierfond, OSCAR® Premium Weißweinreduktion und Wasser hinzu. 5 Minuten kochen lassen.
3. Die Sahne dazugeben und kochen, bis eine gleichmäßige Konsistenz entsteht. Kurz vor dem Servieren den Sauternes dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Käse-Timbale:

4. Aus Eiern, Milch und Wodka ein Rührrei herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Käse untermischen.
5. Kleine Portionsformen einfetten. Die Formen füllen und 20 Min. im Ofen bei 175 °C backen.

Die Suppe in einem tiefen Teller mit der Timbale in der Mitte servieren.

Krustentier Croutons mit Krustentier-Mayo

10 Portionen

Croutons

300 g	Sauerteigbrot ohne Kruste
100 ml	OSCAR® Signature Krustentierfond
300 ml	Öl

Garnierung

1	Fenchelknolle (für Fenchelasche)
	Fischbrühe, Granulat

Krustentier Mayo

200 ml	OSCAR® Signature Krustentierfond
0,3 dl	Sanddornsafft 50 g
	Butter
	Salz und Pfeffer
20 g	Sosa Proespuma kalt

Vorgehensweise

1. Das Brot in grobe Stücke reißen und in den OSCAR® Signature Krustentierfond legen und zwei Minuten lang den Fond aufsaugen lassen.
2. Das Brot 5 Min. bei 180 °C backen, bis es außen trocken und innen weich ist.
3. Zum Servieren das Brot in Öl goldbraun und knusprig braten.
4. Den Fenchel in 0,5 cm große Scheiben schneiden und 25 Minuten bei 220 °C backen, bis er schwarz und vollständig getrocknet ist.
5. Den Fenchel zu einem feinen Pulver reiben, sieben und mit Fischbrühe-Granulat vermischen.
6. OSCAR® Signature Krustentierfond mit Sanddornsafft und Butter kochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Anschließend die Masse auf 15 °C abkühlen lassen und mit dem Espuma-Pulver vermischen. In eine Siphonflasche füllen und zwei Gaspatronen hinzufügen.
8. Beim Servieren die Mayonnaise zugeben und mit einem Löffel getrocknetem Fenchel bestreuen.



Krustentier Croutons mit Krustentier-Mayo

OSCAR® Signature Geflügelfond

Unser Signature Geflügelfond besteht aus folgenden sorgältig ausgewählten Zutaten: 2,3 kg Geflügelknochen pro 1 Liter Fond, Gemüse, Kräuter, Wasser, Salz und sonst nichts. Für einen vollen, intensiven Geschmack, wie er in gehobenen Küchen verlangt wird.

- Nur natürliche Zutaten. Servierfertig.
- Hergestellt aus 2,3 kg Geflügelknochen pro 1 Liter Fond.
- Das Huhn stammt aus Finnland und Schweden.

OSCAR® Signature
Geflügelfond
1 Liter
6 x 1 l Packung
Art. Nr.: 01802
EAN: 5709347015047





Hähnchen und Weisswein Jus mit Morcheln

Hähnchen und Weisswein Jus mit Morcheln

10 Portionen

30 g	getrocknete Morcheln
500 ml	OSCAR® Signature Geflügelfond
700 ml	Sahne
40 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
70 g	Butter
50 g	Crème fraîche 48 %

Vorgehensweise

1. Die eingeweichte Morcheln in Butter anbraten und mit OSCAR® Signature Geflügelfond glasieren. Die Morcheln abseihen und beiseite stellen.
2. Sahne und OSCAR® Premium Weißweinreduktion zum Geflügelfond geben und auf 250 ml reduzieren.
3. Zum Servieren den Fond mit Butter und Crème Fraiche schaumig schlagen und die Morcheln hinzufügen.

COQ AU VIN

10 Portionen

10 St.	Hähnchenbrust 20 g
	Öl
50 g	Butter
1 l	OSCAR® Signature Geflügelfond
30 g	OSCAR® Pilzfond Konzentrat
50 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion

GARNITUR

300 g	Pilze
150 g	kleine rote Zwiebeln
200 g	Bacon
200 g	Petersilie

Vorgehensweise

1. Die Hähnchenbrüste in Öl und Butter anbraten, bis sie mittelgar sind.
2. Den Bacon knusprig braten und beiseite stellen. Verwenden Sie dieselbe Pfanne zum Braten von Pilzen und Zwiebeln.
3. OSCAR® Signature Geflügelfond in die Pfanne gießen und um 10 % reduzieren.
4. Dann OSCAR® Pilzfond Konzentrat und OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion hinzufügen. 3 bis 5 Minuten kochen lassen.
5. Die Hähnchenbrüste in kleinere Stücke schneiden und mit allen Zutaten außer der Petersilie in der Sauce kochen.
6. Kurz vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.



Coq au Vin

OSCAR® Signature Kalbsfond

Unser Signature Kalbsfond besteht aus folgenden sorgfältig ausgewählten Zutaten: 2,1 kg Kalbsknochen pro 1 Liter Fond, Gemüse, Kräuter, Wasser – und sonst nichts. Für einen vollen, intensiven Geschmack, wie er in gehobenen Küchen verlangt wird.

- Nur natürliche Zutaten. Servierfertig.
- Hergestellt aus 2,1 kg Kalbsknochen pro 1 Liter Fond.
- Das Kalbfleisch stammt aus den Niederlanden.

OSCAR® Signature
Kalbsfond
1 Liter
6 x 11 Packung
Art. Nr.: 01805
EAN: 5709347167074



SIGNATURE
FOND

MADE WITH
2,1 KG
VEAL BONES*

**KALV
VEAL
KALB
KALF**



1L





Pfeffersauce

Pfeffersauce

10 Portionen

100 g	gewürfelter Pfefferspeck
100 g	Schalotten
1 l	OSCAR® Signature Geflügelfond
5 dl	OSCAR® Signature Kalbsfond
50 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
50 g	grüner Madagaskar-Pfeffer
	Senf
75 g	Butter

Vorgehensweise

1. Speck und Zwiebeln mit OSCAR® Signature Geflügelfond, OSCAR® Signature Kalbsfond und OSCAR® Premium Weißweinreduktion anbraten und um 1/3 reduzieren.
2. Die Sauce abseihen und mit grob gehackten grünen Madagaskar-Pfefferkörnern und Senf würzen.

Osso Buco

10 Portionen

2 kg	aufgeschnittene Kalbshaxe
1 l	OSCAR® Signature Kalbsfond
	Wasser
20 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion
20 g	OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch Paste
	OSCAR® Premium Zitronenpaste

Vorgehensweise

1. Die Kalbshaxenscheiben anbraten und auf ein Backblech legen.
2. Gießen Sie OSCAR® Signature Kalbsfond und bei Bedarf etwas Wasser hinein, so dass die Haxen gerade noch in der Flüssigkeit sind.
3. Fügen Sie OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion und OSCAR® Premium Schwarze Knoblauch Paste hinzu und schmoren Sie die Kalbshaxen drei Stunden lang bei 160 Grad im Ofen.
4. Nach dem Schmoren den Fond in einem Topf abseihen.
5. Auf die passende Konsistenz reduzieren und falls gewünscht mit mehr der beiden Pasten würzen.
6. Die Kalbshaxe mit kleinen Tupfen OSCAR® Premium Zitronenpaste und OSCAR® Premium Schwarzer Knoblauch Paste anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.



OSCAR® Signature Demi Glace

Unser Signature Demi Glace besteht aus folgenden sorgfältig ausgewählten Zutaten: 2,6 kg Rinderknochen pro Liter Fond, Gemüse, Kräuter, Wasser, Salz - und sonst nichts. Für einen vollen, intensiven Geschmack, wie er in gehobenen Küchen verlangt wird.

- Nur natürliche Zutaten. Servierfertig.
- Hergestellt aus 2,6 kg Rinderknochen pro 1 Liter Demi Glace.
- Das Rindfleisch stammt aus Finnland.

OSCAR® Signature
Demi Glace
1 Liter
6 x 1 l Packung
Art. Nr.: 01800
EAN: 5709347015030





RINDERSCHMOR- BRATEN BRUSTSTÜCK MIT AUSTERN

RINDERSCHMOR- BRATEN BRUSTSTÜCK MIT AUSTERN

4-6 Portionen

1,5 kg	Rinderbrust gerollt und gebunden
40 ml	OSCAR® Rinderfond Konzentrat
500 ml	OSCAR® Signature Demi Glace
250 ml	OSCAR® Signature Kalbsfond
4 Stück	Thymianzweige
	Olivenöl oder Butter zum Anbraten
	Salz und Pfeffer
10 Stück	Austern in der Schale
	Worcestershire-Sauce nach Geschmack

Garnitur

300 g	Pilze
150 g	kleine rote Zwiebeln
200 g	Bacon
200 g	Petersilie

Vorgehensweise

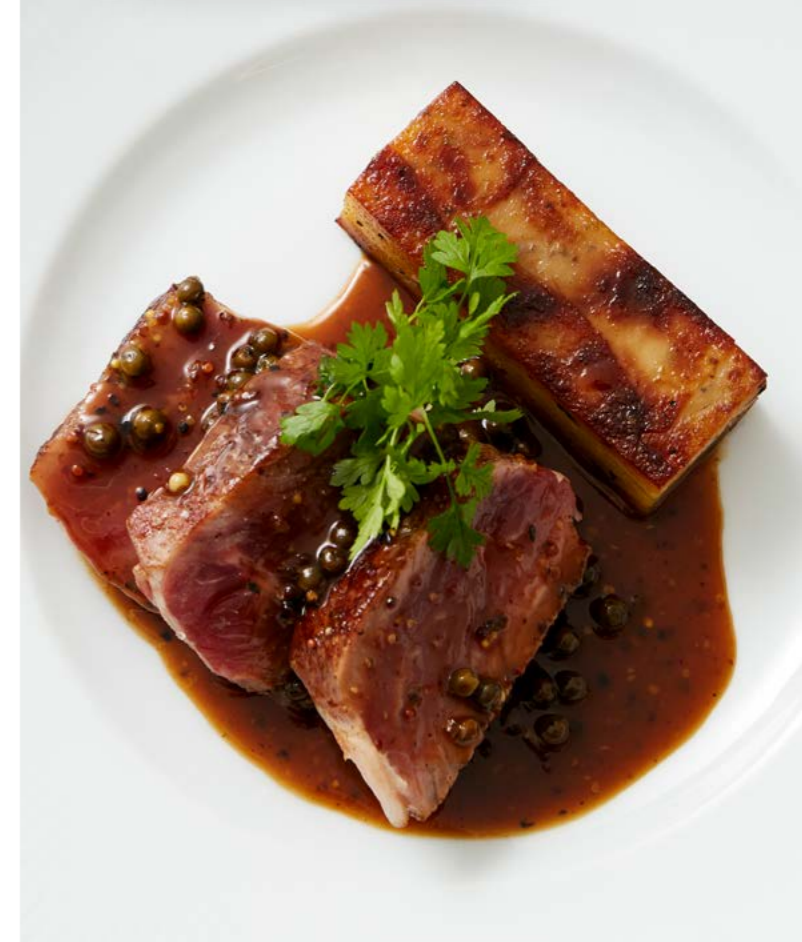
1. Bringen Sie ein Wasserbad auf eine Temperatur von 65° C
2. Rinderbrust mit OSCAR® Rinderfond Konzentrat salzen und in einer heißen Pfanne anbraten, bis die Maillard-Reaktion stattgefunden hat.
3. Legen Sie das gewürzte Bruststück in einen mittelgroßen oder großen Vakuumbbeutel, fügen Sie den Thymian und OSCAR® Signature Demi Glace und OSCAR® Signature Kalbsfond hinzu.
4. Zu 90-95 % vakuumieren und das Rindfleisch in das Wasserbad legen und 36 Stunden kochen lassen.
5. Nehmen Sie das Bruststück aus dem Vakuumbbeutel.
6. Die Sauce durch ein feines Sieb abgießen und auf die Hälfte reduzieren.
7. Die Austern öffnen und den Saft durch ein feines Sieb passieren.
8. Das Fleisch portionieren und mit dem reduzierten Fond glasieren, in letzter Minute die Austern und ihren Saft hinzufügen.

Sauce Bordelaise

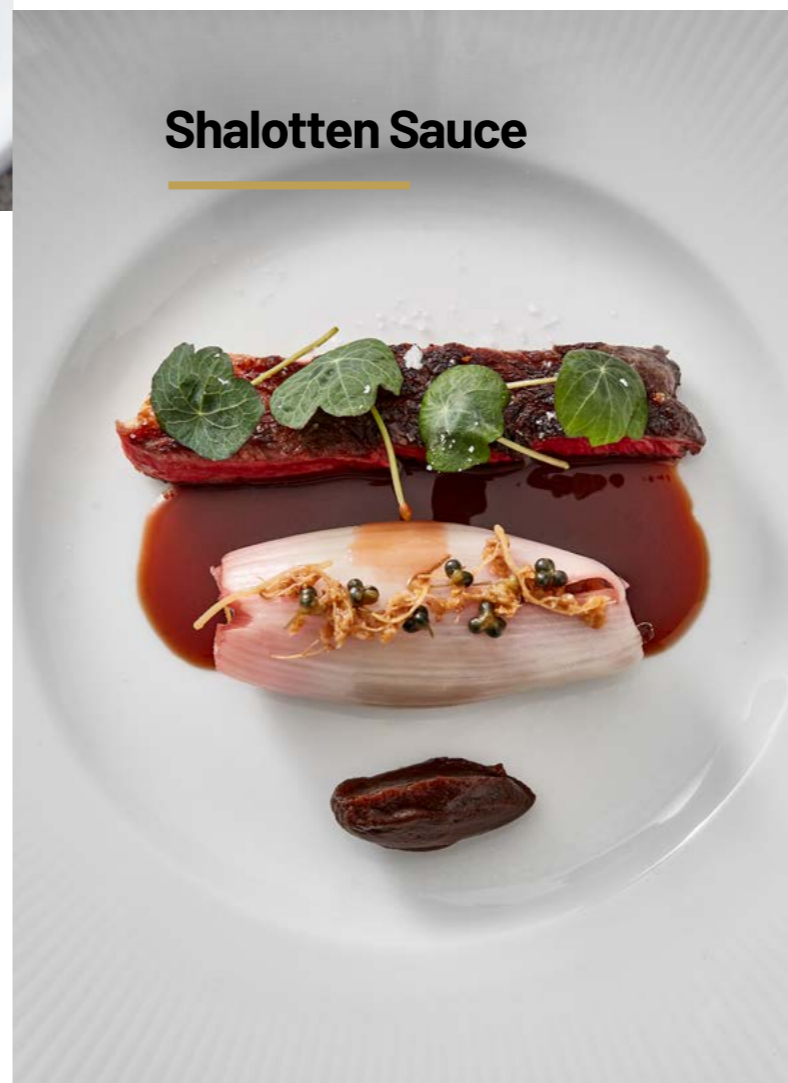
10 Portionen

100 g	gehackte Schalotten
100 g	gehackte und geröstete Pilze
25 g	Butter
30 g	OSCAR® Premium Rotwein- und Portweinreduktion
1 l	OSCAR® Signature Demi Glace
50 g	kalte Butter
100 g	Rindermark
	Verdickungsmittel

Sauce Bordelaise



Shalotten Sauce



Shalotten sauce

10 Portionen

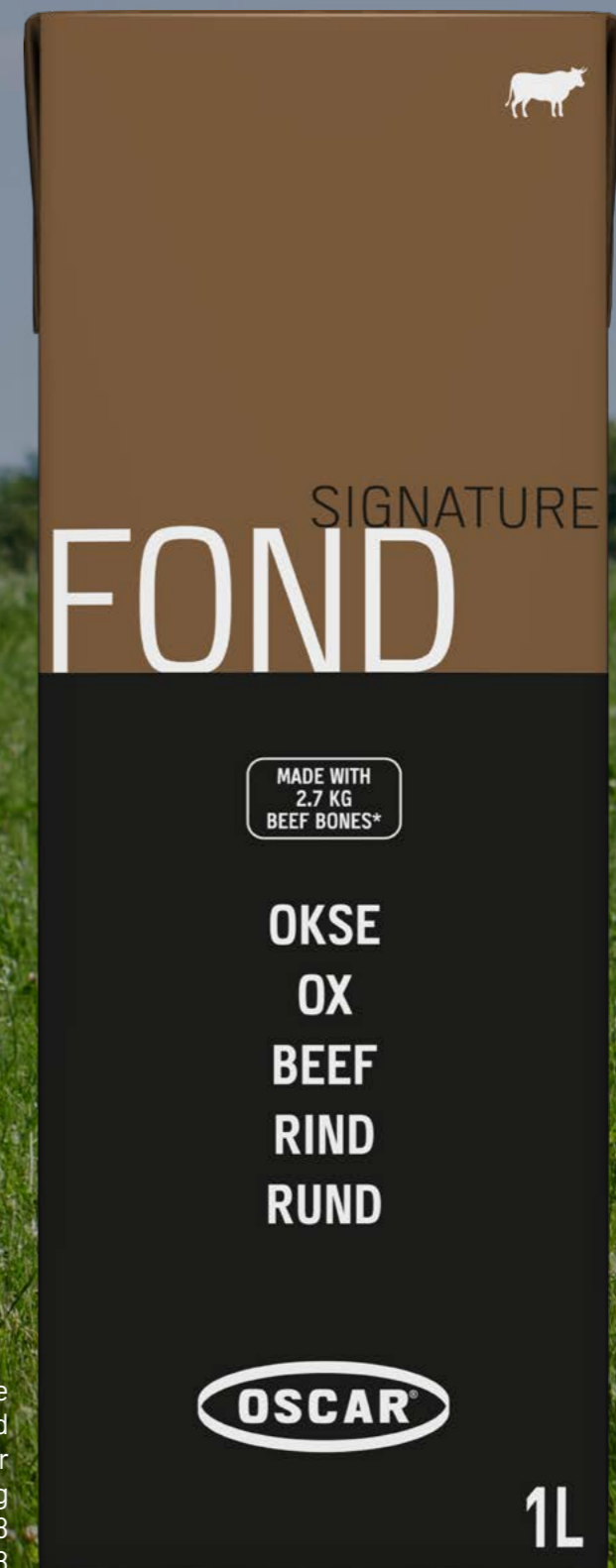
100 g	gehackte Schalotten
25 g	Butter
30 g	OSCAR® Premium Weißweinreduktion
1 l	OSCAR® Signature Demi Glace
50 g	kalte Butter
	Französischer Senf
	Verdickungsmittel

OSCAR® Signature Rinderfond

Unser Signature Rinderfond besteht aus folgenden sorgfältig ausgewählten Zutaten: 2,7 kg Rinderknochen pro 1 Liter Fond, Gemüse, Kräuter, Wasser – und sonst nichts. Für einen vollen, intensiven Geschmack, wie er in gehobenen Küchen verlangt wird.

- Nur natürliche Zutaten. Servierfertig.
- Hergestellt aus 2,7 kg Rinderknochen pro 1 Liter Fond.
- Das Rindfleisch stammt aus Finland.

OSCAR® Signature
Rinderfond
1 Liter
6 x 1 l Packung
Art. Nr.: 01808
EAN: 5709347168248



Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit

Wir von OSCAR A/S sind stolz auf unser nachhaltiges Produktionsmodell, das wir gemeinsam mit Nevel entwickelt haben. Unsere Biogasanlage in Juuka wandelt Bioabfälle aus der Produktion von Fonds, Bouillons und Saucen in Biogas um, das zur Beheizung und Energieerzeugung unserer Fabrik wiederverwendet wird.

Die Reststoffe aus der Biogasproduktion werden zudem als Dünger von den Landwirten vor Ort genutzt, was die Kreislaufwirtschaft stärkt. Unser Ziel ist es, die Fabrik zu 80 % mit erneuerbarer Energie zu betreiben und so den CO₂-Ausstoß jährlich um 1.900 Tonnen zu reduzieren und zu einer umweltfreundlicheren Zukunft beizutragen.



OSCAR® Signature
Sortiment

OSCAR® Signature fond



Demi Glace

1 l

Art.Nr. 01800

EAN 5709347015030

GF

LF



Demi Glace

9,6 l / 10 kg Bag-in-Box

Art.Nr. 01810

EAN 5709347160518

GF

LF



Geflügelfond

1 l

Art.Nr. 01802

EAN 5709347015047

GF

LF



Geflügelfond

9,7 l / 10 kg Bag-in-Box

Art.Nr. 1819

EAN 5709347169702

GF

LF



Kalbsfond

1 l

Art.Nr. 01805

EAN 5709347167074

GF

LF



Kalbsfond

9,6 l / 10 kg Bag-in-Box

Art.Nr. 01812

EAN 5709347167272

GF

LF



Krustentierfond

1 l

Art.Nr. 296562

EAN 5709347180042

GF

LF



Krustentierfond

9,9 l / 10 kg Bag-in-Box

Art.Nr. 296563

EAN 5709347180080

GF

LF



Rinderfond

1 l

Art.Nr. 01808

EAN 5709347168248

GF

LF



Own the taste

PROUD MEMBER OF
SOLINA



OSCAR A/S
Industrivej 36
DK-4683 Rønnede
Tlf.: +45 56 79 22 22
E-mail: oscar@oscar.dk
Instagram: [@oscarnordic_food](https://www.instagram.com/oscarnordic_food)
www.oscarnordic.de