

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Saucen.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Saucen.

Zu den meisten Saucen macht sich gewöhnlich eine Grundsauce nötig, welcher man dann je nach Bedarf durch Hinzufügen der geeigneten Ingredienzien den entsprechenden Charakter gibt.

Zu einer Grundsauce gehört Fett oder Butter, Mehl und so viel Flüssigkeit, wie nötig ist, um die richtige Konsistenz (Dicke) herauszubekommen. Das Mindestmaß, was man für eine Person an Sauce aufstellen kann, ist ein kleiner Schöpfer, von welchen 6 auf $\frac{1}{2}$ Liter gehen. Bei der Herstellung einer Sauce, die im bürgerlichen Haushalte oft teurere Nahrungsmittel wie Fleisch und dergl. ergänzen muß, kann an der Grundsauce nur insofern gespart werden, als man an Stelle der teuren Butter einen billigeren Ersatz für diese verwendet, und sind da tierischen Fetten die überaus appetitlichen und delikaten Pflanzenbutterarten Palmin und Palmona vorzuziehen, von welchen letztere, eine feine geschmeidige Butterart, bräunt und duftet wie die beste Kuhbutter. Was die übrigen Zutaten anbetrifft, sollen in dem nachfolgenden Saucenkapitel nur in der Hauptsache solche und soviel in Frage kommen, daß es keines Abnehmens mehr bedarf, um den gegebenen Verhältnissen gerecht zu werden. Frei soll es aber der Kochenden stehen, da und dort auch einmal verschwenderischer zu sein, aus welchem Grunde die zeitweiligen Vermerkungen bei den Rezepten zu beachten sind. Ist anzunehmen, daß das für 6 Personen angegebene Quantum Sauce nicht zureichend erscheint, so berechnet man sich die Grundsauce für 8 Personen, gibt aber von sonstigen Zutaten (außer Salz und Säuren), wenn sie teuer sind, nur wenig zu. Zur Herstellung von braunen Saucen eignen sich vorzüglich Saucenwürfel, von denen $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{2}$ genügt, um den Saucen einen feinen, würzigen Geschmack und eine ideale Farbe zu geben, die auch jedes andere Gewürz unnötig machen und sehr billig sind. Die Würfel werden immer zerrieben und in wenig Wasser verrührt, bevor man sie an Fleisch und Saucen gibt, sie entwickeln ihren Gehalt und Aroma erst während des Kochens und Bratens, deshalb sollen sie gleich mit kochen und braten. Wo zu Saucen keine Bouillon zur Hand ist, stellt man sich diese aus Bouillonwürfeln oder Fleischextrakt her, verwendet im ersten Falle aber kein oder nur wenig Salz.

84. Grundsauce zur Bereitung von Saucen

für 6 Personen berechnet.

Zutaten: 30 Gramm Palmona, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, 1 Messerspitze Fleischesterakt, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze und ein kleines Stückchen Süßrahmbutter.

Zubereitung: Die Palmonabutter wird angebräunt oder auch nur zerlassen, das Mehl hinzugegeben und gelb geröstet, unter ständigem Rühren nach und nach — damit es keine Klümpchen gibt — die Bouillon aufgefüllt, der aufgelöste Saucenwürfel hinzugefügt, die Sauce 5 Minuten gekocht, wodurch sie schön glatt wird, mit dem nötigen Salz, Fleischesterakt, nach Belieben mit Suppenwürze und ein wenig Butter abgeschmeckt.

85. Butterauce für 6 Personen.

Zutaten: 40 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter gute Bouillon, $\frac{1}{4}$ Saucenwürfel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischesterakt, Suppenwürze nach Belieben, 1 abgestrichener Eßlöffel Mehl, Kartoffelmehl nach Bedarf, nach Belieben Saucenreste.

Zubereitung: Palmona und Butter werden gebräunt, das Mehl darin nur aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt, der Saucenwürfel hinzugegeben, 5 Minuten glatt gekocht, mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt. Wenn nötig mit Kartoffelmehl sämig gemacht.

Anmerkung: Diese Sauce eignet sich als Grundsauce für feinere Saucen (Madeira-, Burgunder-, Champignonsaucen etc.), aber auch vorzüglich als Ersatz für Bratensauce, da, wo dieselbe ausgegangen ist und zu kleinen Fleischstücken, wie Schnitzel, Koteletten usw., bei deren Herstellen man dann immer den Bratenfond (Satz), von dem man das Fett vorsichtig abgießt, zur Butterauce gibt, wodurch diese im Geschmack den Charakter des Fleisches annimmt, welches zur Anwendung kommt.

86. Senfsauce.

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 2 knappe Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Der Senf wird in der Säure verrührt, an die Grundsauce gegeben, alles einmal aufgekocht und nochmals gut abgeschmeckt.

Anmerkung: Da, wo man die Sauce süßsauerlich liebt (Mittel- und Norddeutschland), verkocht man 1 Teelöffel Zucker mit.

87. **Heringssauce.**

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 1 kleinen gewässerten Hering, 1 Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Der Hering wird 12 Stunden gewässert, von Haut und Gräten befreit, sehr fein gewiegt, mit der Säure und 1 Eßlöffel Wasser glatt gerührt, an die Grundsauce gegeben und einigemal aufgekocht. Die Gräten kann man in einigen Löffeln Wasser oder Bouillon auskochen, die Brühe, welche ein feines Aroma enthält, zur Sauce geben.

Anmerkung: Die Sauce kann durch Hinzugabe von Kapern verfeinert werden.

88. **Sardellenauce.**

Zutaten: 4 große Sardellen, 1 Teelöffel Zitronensäure, Grundsauce nach Nr. 84.

Zubereitung: Die Sardellen werden gewaschen, indem man sie einzeln auf die linke Hand legt und mit der rechten Wasser darüber spült und sie dabei abreibt, bis das blanke Fleisch sichtbar wird. Sie werden gut entgrätet, fein gewiegt, mit der Säure verrührt, an die Grundsauce gegeben, worin sie nur einige Minuten ziehen müssen. Die Gräten werden mit wenig Wasser oder Bouillon ausgekocht und die Brühe durch ein Sieb an die Sauce gegeben.

89. **Petersilienauce.**

3–4 Eßlöffel gewiegte Petersilie werden in 1 Eßlöffel Palmona oder Palmin geschwitzt, an die Grundsauce nach Nr. 84 gegeben, einmal aufgekocht und abgeschmeckt.

90. **Schnittlauchauce.**

Zwei Bündelchen Schnittlauch werden verlesen, gewaschen, fein geschnitten, in zwei Eßlöffel Palmin oder Palmona geschwitzt, an die fertige Grundsauce nach Nr. 84 gegeben, einmal aufgekocht, nach Belieben mit Säure abgeschmeckt.

91. Pilzsauce (billig).

2 Hände voll Gelbschwämmchen werden geputzt, gewaschen, fein geschnitten oder gewiegt, mit 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie zugleich in 2 Eßlöffeln Palmin oder Palmona 5 Minuten geschmort, in die fertige Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce recht kräftig mit Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt.

92. Steinpilzsauce.

1 Hand voll frische oder eine $\frac{1}{4}$ Pfund-Büchse eingemachte Steinpilze. Die frischen Steinpilze werden geputzt, gewaschen, fein geschnitten, in Butter oder Palmona 5 Minuten gedünstet, an die Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce mit 1 Teelöffel gewiegter Petersilie, Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt. Verwendet man Konserven, so schneidet man die Pilze ebenfalls fein, schwenkt sie in heißer Butter oder Palmona einigemal um und gibt sie samt dem Fond an die Sauce, worin man sie aber nur erhitzt. Lohnen tut es sich, wenn man ein Weißkohlerz in Salzwasser weich kocht, dieses fein gewiegt zur Sauce gibt.

93. Kerbelsauce.

1 Hand voll verlesener Kerkel wird gewaschen, fein gewiegt, in 2 Eßlöffel Butter oder Palmona 5 Minuten gedünstet, in der fertigen Grundsauce noch 5 Minuten gekocht, die Sauce kräftig abgeschmeckt.

94. Sauerampfersauce.

1 Hand voll Sauerampfer wird verlesen, gewaschen, fein gewiegt, in 2 Eßlöffel Palmona oder Palmin 5 Minuten gedünstet, in die Grundsauce gegeben, 5 Minuten gekocht, die Sauce mit einigen Löffeln saurem Rahm, Fleischextrakt oder Suppenwürze abgeschmeckt.

95. Zwiebelsauce.

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 3 mittelgroße, feste Zwiebeln, 1 Eßlöffel Essig, 1 Prise Pfeffer, 20 Gramm Palmin.
Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält, einmal durch, dann die Hälfte in dünne Blättchen geschnitten. Diese werden

in Palmin weich geschmort, an die Grundsauce gegeben, einmal aufgeköcht, die Sauce nach Geschmack mit mehr oder weniger Essig und Suppenwürze abgeschmeckt.

Anmerkung: Die Zwiebeln können auch fein geschnitten oder gerieben werden, immer empfiehlt es sich aber, daß sie, bevor sie in die Grundsauce kommen, erst gedünstet werden.

96. Kapernsauce.

4 Eßlöffel Kapern werden gewiegt, samt Sauce an die Grundsauce gegeben, worin man sie nur eine Weile ziehen läßt. Die Sauce wird kräftig, nach Geschmack auch noch mit Säure abgeschmeckt.

97. Dillsauce.

Zutaten: 1 kleiner Büschel junger Dill, 1 kleine saure Gurke (Dillgurke), 1 Teelöffel guter Essig, Grundsauce nach Nr. 84, ein Eßlöffel Palmona.

Zubereitung: Der Dill wird verlesen, gewaschen, fein gewiegt, in 1 Eßlöffel Palmona gedünstet, mit der fein geschnittenen, vorher geschälten Gurke an die Grundsauce gegeben, einigemal aufgeköcht, nach Belieben mit Essig abgeschmeckt.

98. Rosinensauce

(in Mittel- und Norddeutschland beliebt).

Zutaten: 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm große Rosinen, 1 Teelöffel Zitronensäure oder Essig, 1 kleines Stückchen Zitronenschale, 1 Teelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Grundsauce.

Zubereitung: Korinthen und Rosinen werden verlesen, in lauwarmem Wasser gewaschen, in kaltem Wasser mit Zitronenschale aufgesetzt, ausgequollen, mitsamt dem Wasser, aus welchem man erst die Zitronenschale nimmt, in die Grundsauce gegeben, einigemal aufgeköcht, die Sauce mit Zucker und Säure abgeschmeckt.

99. Tomatensauce 1.

Zutaten: 40 Gramm Palmona, 20 Gramm Mehl, $\frac{5}{8}$ Liter Bouillon oder Wasser, 50 Gramm Rauchs fleisch oder rohen

Schinken, 1 Zwiebel, 3 mittelgroße, reife Tomaten, 1 Messerspitze Fleischeztrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 2 Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Schinken und Zwiebel werden fein geschnitten, in der Palmona gedünstet bis ein feines Aroma aufsteigt, dann das Mehl hinzugegeben, gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, die abgewaschen, in Stücke gebrochenen Tomaten hinzugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde alles gekocht, durch ein Sieb gerührt, nochmals aufgekocht, mit Fleischeztrakt, Suppenwürze, dem nötigen Salz und 2 Prisen Pfeffer gut abgeschmeckt.

100. Tomatensauce 2.

An die fertige Grundsaucen nach Nr. 84 gibt man 4–5 Eßlöffel Tomatenpurrée, läßt diese damit einmal aufkochen und schmeckt sie mit Zutaten wie in voriger Nummer ab.

101. Specksauce.

Zutaten: 100 Gramm Speck, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 1 kleine Zwiebel, 1–2 Teelöffel Zitronensäure oder Essig, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der Speck wird in feine Würfel geschnitten, ausgebraten, die feingeschnittene Zwiebel dazugegeben und fertig, d. h. goldgelb gebraten, auf einen Durchschlag gegeben. Das Fett wird wieder erhitzt, das Mehl darin gelb geröstet, mit Bouillon aufgefüllt, verkocht, mit Pfeffer, nach Belieben mit Säure abgeschmeckt, die Speck- und Zwiebelwürfel wieder hinzugeben. Die Sauce wird gern zu Bayrischen und Thüringer Mehlknödeln, zu sogen. Wickelklößen aus Nudelteig, aber auch zu Fleisch und Kartoffeln gegeben.

102. Meerrettichsauce.

Zutaten: 10 Gramm Mehl, 30 Gramm Palmona, 1 abgeriebenes, gewechtes, ausgedrücktes Weißbrot, $\frac{1}{2}$ Staude Meerrettich (mittlerer Dicke), 1 reichliches halbes Liter Bouillon.

Zubereitung: Das ausgedrückte Weißbrot wird zerrieben und in der Bouillon glatt gekocht. Das Mehl wird in der Palmona gelb geröstet, mit der Weißbrot-Bouillon aufgefüllt, aufgekocht, mit dem fein geriebenen Meerrettich, welcher der Luft nicht ausgesetzt werden darf, da er sonst seine weiße

Farbe einbüßt, verbunden, einmal aufgekocht. Nach Belieben kann man die Schärfe der Sauce durch längeres Kochen oder durch Hinzufügen von einigen Löffeln Rahm oder Milch dämpfen und mit 1 Messerspitze Zucker abschmecken.

103. Weiße Sauce.

Zutaten: 30 Gramm Palmona, 30 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig, einige Prisen weißen Pfeffer, 1 Eigelb.

Zubereitung: Palmona wird zerlassen, das Mehl darin gekräuselt, mit Wasser und Milch aufgefüllt, Salz hinzugegeben, gut verkocht, mit Essig und Pfeffer, dem nötigen Salz abgeschmeckt, mit Rahm und Eigelb abgerührt. Man ißt die Sauce zu Mehlkloßen, Maccaroni, Nudeln, Späzen und Spätzeln.

104. Pikante Familiensauce (Sauce Espagnole).

Zutaten: Grundsauce nach Nr. 84, 1 Teelöffel Senf, 1 kleine Dillgurke, 1 Pfeffergurke, 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel Schnittlauch, 1 Teelöffel Petersilie, 1 kleine Sardelle, 1 Teelöffel Säure oder Essig, 1 Messerspitze Pfeffer.

Zubereitung: Alle Zutaten werden vorbereitet, fein gewiegt, in die Grundsauce gegeben, einigemal aufgekocht, die Sauce mit Säure, Senf und Pfeffer abgeschmeckt. Sie paßt zu Fleisch, Fischen und Kartoffeln.

105. Bechamelsauce (naturell).

Zutaten: 30 Gramm Palmona oder Butter und Palmin, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser oder Wasser und Milch, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Aus Palmona oder Butter und Palmin und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze bereitet, die mit Wasser und Milch aufgefüllt, mit Salz gut verkocht, mit Pfeffer abgeschmeckt und nach Belieben mit Eigelb abgerührt wird.

106. Blumenkohlsauce.

Zutaten und Zubereitung wie Bechamelsauce, nur verwendet man zum Auffüllen das Wasser, in welchem man den in kleine Röschen geteilten Blumenkohl kochte, gibt diesen dann selbst hinzu und rührt die Sauce mit 1 Eßlöffel Milch oder Rahm und Eigelb ab.

107. Spargelsauce.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund frischer oder $\frac{1}{4}$ Pfund Büchsenpargel, 30 Gramm Palmona oder Butter und Palmin, $\frac{1}{2}$ Liter Spargelwasser, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel fein gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Der Spargel wird gewaschen, geschält, in kleine (2 Zentimeter lange) Stückchen gebrochen, in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und 1 Teelöffel Salz weich gekocht. Aus Palmona und Mehl wird eine helle Mehlschwitze hergestellt, die mit $\frac{1}{2}$ Liter Spargelwasser aufgefüllt, gut verkocht, mit Pfeffer abgeschmeckt und nach Belieben mit 1 Eßlöffel Rahm und Eigelb abgerührt wird. Der Spargel kann auch zu Salat und dergl. Verwendung finden.

108. Krebsauce.

Zutaten: 4 Suppenkrebse, 40 Gramm Palmona oder Butter, $\frac{3}{4}$ Liter Kalbsbouillon oder Wasser, in welchem man Wurzelwerk kochte, 25 Gramm Mehl, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Zitronensäure, 1 Eigelb.

Zubereitung: Die Krebse werden nach Vorschrift gekocht, das Fleisch aus den Schalen gebrochen, die Schalen zerstoßen, in Butter oder Palmona 10 Minuten gedünstet, die Kalbsbrühe oder Wasser hinzugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, durchgeseiht und die Brühe erkaltet. Die Butter wird dann abgenommen, still gekocht, das Mehl darin gelb geschwitz, mit $\frac{1}{2}$ Liter Krebswasser aufgefüllt, glatt gekocht, das gestoßene Krebsfleisch hinzugegeben, mit Pfeffer und Säure abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt. Bevor man auffüllt, kann auch in einem Teil der Brühe der von den Eingeweiden befreite Bauch zerstoßen und ausgekocht oder auch gleich mit den Schalen gekocht werden. Krebsauce paßt zu Geflügel, Pasteten und Fischen.

109. Krebsauce schnell zu bereiten.

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfund-Büchse Krebsbutter, $\frac{1}{2}$ Liter Kalbs- oder andere Bouillon, $\frac{1}{2}$ Sardelle, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Zitronensäure.

Zubereitung: Die Krebsbutter wird in einer Kasserole erhitzt, unter Rühren mit Kalbsbrühe aufgefüllt, aufgekocht, mit Salz, Pfeffer, der fein zerstoßenen Sardelle abgeschmeckt.

110. **Hummerfauce.**

Zutaten: Hummerschalen, 2 Eßlöffel Hummerfleisch, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 1 kleine Sardelle, $\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe aus Bouillonwürfeln, 1 Eigelb, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: Hummerschalen (Scheren, Beine etc.) werden zerstoßen, mit Bouillon $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden ausgekocht, die Brühe durchgeseiht und die aus Butter und Mehl hergestellte gelbe Schwitze damit aufgefüllt, glatt gekocht, das fein gestoßene Hummerfleisch und die gut vorbereitete und fein gestoßene Sardelle hinzugegeben, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit Eigelb abgerührt.

111. **Madeirafauce.**

Buttersauce nach Nr. 85 wird mit 1 Eßlöffel Weißwein, 4 Eßlöffel Madeira, 1 Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt.

112. **Burgunderfauce.**

Zur Bereitung der Burgunderfauce nimmt man zum Auffüllen des Buttermehles (siehe Buttersauce) $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon und $\frac{1}{8}$ Liter Burgunderwein und schmeckt die Sauce mit einigen Tropfen Säure und einigen Löffeln Wein ab.

113. **Champignonfauce.**

Zutaten: 30 Gramm Butter, 25 Gramm Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfund-Büchse Champignons, $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel Madeira oder Cherrn, 2 Prisen Pfeffer, 1 Eßlöffel Weißwein.

Zubereitung: Aus Butter und Mehl wird eine hellgelbe Mehlschwitze hergestellt, die man mit Bouillon auffüllt und 5 Minuten kocht. Die Champignons werden in feine Blättchen geschnitten, die man wiederum in Streifen und einmal durchschneidet, mit dem Fond in die Sauce gibt, darin erhitzt und die Sauce mit den Weinen und Pfeffer abschmeckt.

114. **Trüffelauce.**

Die Trüffel einer kleinsten Büchse werden in sehr dünne Blättchen, dann in feine Stiften geschnitten, in die fertige Buttersauce Nr. 85 gegeben, samt Fond darin erhitzt, die Sauce mit 2 Eßlöffeln Madeira, 1 Eßlöffel Rot- oder Heidelbeerwein abgeschmeckt.

115. **Mayonnaïsesauce 1** für 6 Personen.

Zutaten: 1 rohes, 1 gekochtes Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter feinstes Olivenöl, 1 Teelöffel Estragonessig, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel feines Salz, 2 Messerspitzen Senf.

Zubereitung: Bei dieser Sauce kommt es sehr auf Sorgfalt und auf genaue Befolgung der Vorschriften an. Das gekochte Eigelb wird zerdrückt, durch ein Drahtsieb gerieben, das rohe Eigelb, die Hälfte des Salzes hinzugegeben und von links nach rechts glatt gerührt. Indem nun ununterbrochen nach einer Richtung gerührt wird, kommt das Del tropfenweise hinzu, bis es zu Ende ist und kann, nachdem bereits 20 Minuten gerührt wurde, der Senf, die Säure, das Salz nach und nach hinzugefügt werden. Die fertige Sauce muß wie sahnig gerührte Butter aussehen. Je nach Geschmack kann die Sauce mit Säure und feinem Essig, wie Estragonessig und Suppenwürze pikanter abgeschmeckt werden.

116. **Mayonnaïse 2.**

Zutaten wie in voriger Nummer, dazu noch 30 Gramm frische Butter.

Zubereitung: Die Butter wird zu einer geschmeidigen Sahne gerührt und löffelweise an die Sauce gegeben, wenn diese noch im ersten Stadium ist.

Anmerkung: Die fertige Mayonnaïse kann durch strammes Hinzurühren von 4 - 5 Eßlöffeln dicken Rahm verlängert werden.

117. **Estragonmayonnaïse.**

Mayonnaïse Nr. 1 wird mit Estragonessig pikant abgeschmeckt und 1 Eßlöffel gebrühte, sehr fein gewiegte Estragonblätter darunter gerührt.

118. **Kräutermayonnaïse**, auch grüne Mayonnaïse genannt.

Estragon, Petersilie, Kerbel, ganz wenig Schnittlauch werden abgebrüht, durch kaltes Wasser gezogen, abgetrocknet, sehr fein gewiegt — es müssen 2 gehäufte Eßlöffel werden — mit einer von obigen Mayonnaïsen vermischt.

119. Rote Mayonnaïsenauce.

3 Löffel Hummer- oder Krebsbutter werden angewärmt, geschmeidig gerührt, zur Mayonnaïse mit noch 1 Messerspitze Cayennepfeffer verwendet und die Sauce zu Hummer- oder Krebsmayonnaïse gebraucht.

120. Remouladenauce.

Zutaten: 1 rohes, 2 hartgekochte Eigelb $\frac{1}{4}$ Liter feines Olivenöl, 1 Eßlöffel Estragon- oder anderen feinen Essig, 1 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel dicken Rahm, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel feines Salz.

Zubereitung: Die hartgekochten Eigelb werden zerdrückt und durch ein Drahtsieb gerieben, das rohe Eigelb und Salz hinzugegeben, 10 Minuten gerührt, dann unter ununterbrochenem Rühren das Del, nach 20 Minuten abwechselnd auch Senf und Säure, Salz und Pfeffer hinzugefügt und gerührt, bis das Del alles verbraucht ist. Die Sauce unterscheidet sich von Mayonnaïse dadurch, daß sie bedeutend pikanter abgeschmeckt, sehr verlängert und zu Salaten verwendet werden kann.

Man kann der Remouladenauce mäßig geriebene Zwiebel oder Schalotte, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, auch fein gewiegte Kapern und dergl. zufügen. Sie paßt zu jedem kalten Fisch und zu den meisten kalten Fleischarten. Man verwendet sie zum Anmachen von Kartoffelsalat, Heringsalat und Italienischem Salat. (Siehe da.)