

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

II. Kalte Saucen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

geröstet und so viel Mehl als nötig beigegeben, worauf man es unter beständigem Rühren hellgelb rösten läßt. Die Masse wird nun mit den durchgetriebenen Tomaten abgelöscht und noch 1 Glas guter Wein daran gegeben.

### 28. Kapernsauce.

Man dämpft Butter mit dem nötigen Mehl und rührt sie mit guter Fleischbrühe ab, indem man noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblatt und 1 Glas Wein beifügt. Hat man übrige Bratenknochen, so kocht man diese  $\frac{1}{2}$  Stunde mit. Man seigt nun die Sauce durch, läßt aber dann 1 Eßlöffel voll Kapern, feingehackte Essiggurken sowie 2 Löffel voll indische Sauce noch einige Minuten mitkochen. Man gibt diese Sauce als Beilage zum Rindfleisch.

## II. Kalte Saucen.

### 29. Mayonaise kalt zubereitet.

a.

Man nimmt 8 ganz rein abgelassene Eigelb und rührt in diese unter Beigabe von Salz und Pfeffer in einer Schüssel an einem kalten Orte, im Sommer auf gebröckeltem Eis, ungefähr  $\frac{1}{2}$  l feines Olivenöl auf folgende Art: man füllt das Öl in ein enghalsiges Gläschen (sog. Tropfenzähler) und gießt es tropfenweise unter beständigem Rühren zu den Eigelben. Sowie sich diese verdicken, kann das Öl immer rascher eingerührt werden, bis das Glas leer ist. Nun würzt man die Sauce mit dem Saft einer Zitrone oder etwas Essig und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort, indem man sie von Zeit zu Zeit einigemal unrührt. Sollte sich die Sauce zersetzen, was sehr leicht geschehen kann, so verrührt man in einer anderen Schüssel

ein Eigelb, indem man nach und nach immer 1 Kaffeelöffel voll von der geronnenen Sauce dazu gibt und solches so lange wiederholt, bis die geronnene Sauce vollständig dazu gerührt und wieder gebunden ist.

b.

8 hartgekochte Eigelb werden durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann rührt man 90 g süße Butter recht schaumig, mischt das durchgestrichene Eigelb darunter, fügt zuletzt unter stetem Rühren ein Trinkglas voll feines Olivenöl und ein Viertelglas voll guten Wein- oder Estragoneßig teelöffelweise der Butter bei und würzt das Ganze mit feinem Salze und weißem Pfeffer. Diese Sauce muß sehr flaumig sein und einen angenehmen Geschmack besitzen.

### 30. Mayonaise warm zubereitet.

6 Eigelb, 2 ganze Eier, 6 Eßlöffel voll Olivenöl, 2 Löffel voll guter Essig, ein wenig Salz und weißer Pfeffer werden kalt in einer Schüssel zusammen gerührt. Dann nimmt man in eine Kasserolle siedendes Wasser, bringt sie aufs Feuer, stellt die Schüssel hinein und schlägt die Masse mit dem Schneebesen bis ins Kochen. Hierauf nimmt man die Schüssel heraus, schlägt aber den Inhalt immer noch, bis er kalt ist. Die Sauce kann nun mit sauerem Rahm, mit Essig oder Öl nach Wunsch verdünnt werden.

Zur Remoulade werden Senf, Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und allerlei gewiegte Kräuter beigefügt.

### 31. Tartar oder kalte Senfsauce.

Man gibt in vorhergehende Sauce nach und nach mit dem Öl 8 Eßlöffel voll Estragoneßig, sowie etwas Salz und weißen Pfeffer, rührt es vor dem Anrichten mit

6 Eßlöffel voll französischem Senf an und stellt die Sauce bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Oder man streicht 8 hartgekochte Eidotter durch ein feines Haarsieb, rührt solche mit 3 Eßlöffel voll französischem Senf, 6 Eßlöffel voll feinem Olivenöl und 4 Eßlöffel voll gutem Essig nach und nach zu einer ziemlich dicken Sauce und würzt sie mit feinem Salz und weißem Pfeffer.

### 32. Sauce zu kaltem Wildbret.

4 hartgefottene Eigelb, 4 große gewaschene und entgrätete Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und 4 Eßlöffel voll gutes Salatöl werden zusammen in einem Mörser fein zerstoßen und in eine Schüssel getan. Hierauf wird 1 Eßlöffel voll gut angemachter Senf, eine Handvoll Schalotten, ebensoviel Petersilie, Estragon und ein wenig Thymian mit 1 Löffel voll Essig und ebensoviel Wein zusammen in einem Mörser zerstoßen und durch ein Tuch an die Eigelb gepreßt. Alles wird dann wohl untereinander gerührt und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Diese Sauce gibt man zu kaltem Wildbret oder zu warmen gebackenen Fischen.

### 33. Romouladenauce.

a.

Man rührt eine gute Mayonaise. Zu 6 Eigelb nimmt man eine Flasche Olivenöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer, rührt dies langsam untereinander und tut dann noch Senf, Estragon, Bibernelle, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Essiggurken und Sardellen dazu.

b.

Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern im Mörser, streicht sie durch ein feines Haarsieb und vermischt sie tropfenweise mit 3 Eßlöffel voll Weinessig, 1 Eßlöffel voll Senf,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll feingehackten Kapern,

1 gehackten Schalotte, etwas Pfeffer und Salz. Diese pikante kalte Sauce wird teils als Salatsauce angewendet, teils zu Fisch oder kalten Fleischspeisen gegeben.

### 34. Einen feinen, dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten.

$\frac{1}{2}$  kg fein gepulverter Senf wird mit  $\frac{1}{2}$  l reinem kochenden Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Quirl wohl durcheinander gerührt, so daß das Senfmehl vom Weinessig völlig durchdrungen wird und keine Klumpen mehr bleiben. Über diese Mischung, die in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topf angerichtet wird, gießt man etwas kalten Weinessig, damit die Oberfläche von der Hitze keine Kruste bekommt, und stellt den Topf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle. Tags darauf wird noch, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll, beigemischt  $\frac{1}{2}$  kg Sirup oder gepulverter Zucker, 10 g gepulverter Zimt, 6 g Gewürznelken, 12 g Modegewürz, 2 g Kardamomen, 2 g Macis (Faba pechurim), ferner das Gelbe einer Zitrone und nach Belieben guter Braueßig.

Man verpackt den Senf in steinernen mit Kork verstopften weithalsigen Flaschen. Wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist er dem Verderben nicht leicht unterworfen.

## III. Süße Saucen.

### 35. Rahmjauce.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt, sodann gibt man ein nußgroßes Stück frische Butter nebst 6 Eigelb und 60 g weißen Zucker dazu, rührt alles gut untereinander, füllt es mit  $\frac{1}{2}$  l süßem Rahm oder Milch auf, gibt noch etwas abgeschälte Zitronenschale dazu und rührt es über dem Feuer ab,