

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

II. Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

II. Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln.

49. Sauce diable zu Wildschweinstopf. 4 hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb gestrichen und mit 2 rohen Eigelb glatt verrührt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Liter Olivenöl hinzugefügt, sowie 1 Löffel Senf, Saft von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßene Nelken und Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, 1 Prise Zucker. Nun wird so lange gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

50. Remouladen- oder kalte Senfsauce. 1 hart gekochtes und 1 rohes Eigelb werden miteinander verrührt und $\frac{1}{2}$ Tasse Öl, etwas fein gewiegte Petersilie und Kapern, sowie 1 gehäufter Teelöffel Senf ganz allmählich darunter gerührt. Man verdünnt die Sauce mit Weißwein und schmeckt sie mit Salz, Zucker, Essig und weißem Pfeffer ab. Die Sauce muß dickflüssig sein, doch etwas dünner als Mayonnaise.

51. Mayonnaisensauce. Für 6—7 Personen verrührt man 5 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und dem Saft einer großen halben Zitrone. Wenn alles gut verrührt ist, gibt man bei fortgesetztem Rühren tropfenweise $\frac{1}{2}$ Liter Olivenöl hinein. Man schlägt die Masse am besten auf Eis mit dem Schaumbesen, bis sie ganz dick ist, was mindestens 1 Stunde dauert. Zuletzt fügt man 1 Messerspitze weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Teelöffel feinsten englischen Senf hinzu.

52. Mayonnaisensauce mit Stand. Man gibt 2 Eßlöffel feinstes Olivenöl in einen gut glasierten Tiegel und läßt es darin heiß werden, dann tut man 2 Eßlöffel Mehl hinein und gießt, sobald es sich kräuselt, 2 Obertassen erwärmten Aspik oder Stand von Kalberfüßen hinein, wobei man gut umrührt. Ist das Mehl glatt und gar gekocht, so tut man die dicke Masse in die Reibesatte und läßt sie erkalten; man darf jedoch nicht versäumen, häufig umzurühren, damit sich keine feste Haut bildet. Nach dem Erkalten rührt man ganz allmählich 5 rohe Eidotter darunter und alsdann tropfenweise 1 Obertasse Olivenöl; hierauf würzt man die Mayonnaise mit Weinessig, ein wenig Zucker, Salz und einer Prise weißen Pfeffer. Man kann auch noch ein wenig Fischwasser, Krebs- oder Hummerwasser hinzufügen.

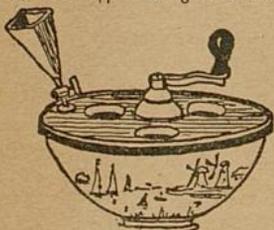
53. Sardellensauce (kalt). 10—12 gewässerte Sardellen werden mit zwei Schalotten ganz fein gewiegt, hierauf mit 4 hart gekochten Eigelb durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Obertasse Bouillon, 4 Löffel Olivenöl und Weinessig zu einer sämigen Sauce angerührt, die man mit Salz und Pfeffer abschmeckt.

54. Kräuter sauce. Man nimmt einige hart gekochte, fein geriebene Eidotter oder saure, dicke Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu und rührt es noch eine Weile, bis es dick wird und sich verbindet, dann gibt man Essig, fein gehackten Estragon, Schalotten oder Zwiebeln, Pfeffer und Salz hinzu.

55. Rohe Meerrettichsauce mit Sahne. Man rührt 1 Tasse dicke, süße Sahne und $\frac{1}{2}$ Tasse Essig mit Salz und Zucker und mischt Meerrettich, der aber nicht lange vorher gerieben sein darf, hinzu, daß es eine dicke Sauce wird.

56. Meerrettich mit Essig. Geriebener Meerrettich wird nach Geschmack mit Essig und Zucker vermischt angerichtet.

57. Cumberlandsauce. Man quirlt $\frac{1}{4}$ Flasche Burgunder mit 1 gehäu-



Mayonnaisenrührschüssel.

ten Teelöffel fein gestoßenem weißen Senf, etwas fein gewiegter Zitronen- und Pomeranzenschale, dem Saft einer Zitrone und 200 Grammm ganz steifem Johannisbeergelee, bis die Sauce gleichmäßig dick wird. Man serviert sie zu Schweinstopf, Wildschweinstopf oder kalten Rebhühnern.

58. Tomatenauce (kalt). Etwa 1 Duzend recht reife Tomaten werden sauber abgewischt und in einem Steintopf in einen beinahe ausgekühlten Ofen gestellt und gebacken, bis sie ganz weich sind. Dann zerquetscht man sie, streicht sie durch ein feines Sieb und wiegt den Fruchtbrei ab. Auf 500 g Fruchtmasse nimmt man 10 gewiegte Schalotten, 5 g weißen Pfeffer, 20 g Salz, ein wenig Cayennepfeffer und $\frac{3}{10}$ l guten Weinessig und kocht es so lange, bis man einen steifen Brei erhält. Ist dieser erkaltet, so füllt man ihn in trockene Flaschen mit weicher Öffnung und verwahrt dieselben gut verstopft an kühlen Orte. Beim Gebrauch kocht man einige Löffel davon mit entfetteter Bouillon auf, läßt die Sauce erkalten und gibt sie zu gebratenem Fleisch.

59. Kräuterbutter. Man mischt 1 Eßlöffel voll fein gehackter Kräuter, wie Petersilie, Schalotten und Kerbel mit 125 Grammm frischer, weich geriebener Butter und rührt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskat gut darunter.

60. Salatsauce. Man reibt 2 frische, hart gekochte Eidotter und 1 rohes mit $\frac{1}{2}$ Löffel Essig möglichst fein, gibt unter stetem Rühren 1 Teelöffel Senf, Salz, Zucker, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, 3 fein gehackte Schalotten und 2 Eßlöffel fein gehackten Estragon dazu, sowie auch nach und nach 1 Löffel Öl, 1 Löffel Weißwein und mischt zuletzt so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack gehört.

III. Süße Milch- und Obstsaucen.

61. Weißweinsauce. Man rührt 1 gehäuften Teelöffel Mehl nebst 5 Eidottern mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein an, gibt 3 gehäufte Eßlöffel Zucker und Zitronensaft nach Geschmack hinzu und rührt die Sauce im Wasserbade, bis sie gar ist. Dann rührt man sie noch einige Male durch, damit sie nicht gerinnt. Sie wird heiß serviert.

62. Schaumsauce oder Chaudeau. 3 frische Eier werden stark gequirlt. 1 Teelöffel Weizenmehl und 2 Eßlöffel Zucker darunter gerührt und schließlich mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein gequirlt, bis alles klar ist. Hierauf bringt man die Kasserolle in kochendes Wasser und schlägt nun die Sauce, bis der Schaum steigt; sie darf jedoch nicht kochen. Dann wird sie in ein Geschirr getan und noch einige Minuten geschlagen, um das Gerinnen zu verhindern. Man serviert die Sauce heiß.

63. Rumsauce. $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Teelöffel feines Mehl, 3 große Eidotter, von 1 Zitrone der Saft und die Schale und 3 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer beständig geschlagen, bis der Schaum steigt. Dann wird die Sauce schnell vom Feuer genommen und 1 Glas Arrak darunter gemischt. Man kann die Sauce kalt oder warm geben.

64. Rotweinsauce. 1 Tasse Rotwein und 1 Tasse Wasser wird mit Zucker nach Geschmack, einem Stückchen Zimt und Vitquirl. 2 Gewürznelken aufgekocht und hierauf mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl klar gekocht. Man nimmt Zimt und Nelken heraus und gibt die Sauce kalt oder warm.

