

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Saucen zu Fisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

430. Pikante Sauce zu aufgewärmtem Fleisch.

Röste in 65 Gr. frischer Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb, gib 125 Gr. gehackte Sardellen, 30 Gr. fein gewürzte Kapern und etwas Citronenschale hinzu, fülle mit $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm auf und treibe die Sauce durch ein Sieb.

Saucen zu Fisch.

431. Braune Fischsauce.

Man läßt 3 Eßlöffel voll Mehl in 125 Gr. frischer Butter dunkelbraun werden und gießt unter beständigem Rühren etwas Jus zu, dämpft hierauf einige fein gehackte Schalotten und etwas Petersilie mit einem Glase Rotwein weich, gibt die braune Sauce mit etwas Citronensaft hinzu, läßt sie noch einige Minuten kochen und treibt sie durch ein Haarsieb.

432. Weiße Fischsauce.

Röste etwas Mehl in Butter hellgelb, gieße nach und nach von der Fleischbrühe zu, gib 2 Eßlöffel hellen Senf, einen Eßlöffel Provenceröl, etwas fein gehackte Petersilie und den Saft einer halben Citrone hinzu, lasse es kurz aufkochen, würze mit Salz und Muskatnuß, verdünne die Sauce mit etwas Fleischbrühe, treibe sie durch ein Sieb und ziehe sie mit Eigelb und Rahm ab.

433. Braune Buttersauce.

Dünste in etwas gebräunter Butter eine kleine Hand voll zerhackter Petersilie, Estragon und einige Schalotten, bestäube sie mit Mehl, gieße 2 Eßlöffel guten Essig, etwas Wein und Jus zu, koche sie einige Minuten damit auf, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und treibe die Sauce durch ein Sieb.

434. Klare Buttersauce.

Zerlasse in einer Kasserolle ein schönes Stück frische Butter, gib eine fein geschnittene Zwiebel oder fein gehackte Petersilie zu, lasse sie einmal aufkochen und gib sie recht heiß zu Tisch.

435. Dillsauce.

Junger, grüner Dill wird gewaschen und feingehackt; hierauf 125 Gr. frische Butter mit Mehl geröstet, der Dill eingelegt, $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm daruntergegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, durch ein Sieb getrieben und mit mehreren Eigelb abgezogen.

436. Böfferradtsauce.

Man nimmt eine mittelgroße Zwiebel, ein paar Knoblauchstückchen/ etwas Estragon und Petersilie und hacht dies alles klein zusammen, dann wird ein kleiner Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, gute Fleisch- oder Fischbrühe darangegeben, einige Löffel Weißwein und etwas Citronensaft beigelegt, kurz aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und zu Schellfisch oder Hecht aufgetragen.

437. Sardellensauce zu Fisch.

Diese Sauce wird auf dieselbe Weise wie die einfache Sardellensauce zubereitet, nur gibt man noch einige zerhackte Kapern und etwas Citronensaft zu und zieht sie, nachdem sie durchgetrieben wurde, mit etwas Rahm ab.

438. Rahmsauce.

Einen Kochlöffel feines Mehl rührt man mit wenig kaltem Wasser ab, gibt dann 90 Gr. süße zerbröckelte Butter, wie auch das Gelbe von 3—4 Eiern, nebst Salz, Muskatnuß und Fleischbrühe oder Fischsud hinzu, rührt hiervon auf mäßigem Feuer eine seimige Sauce, läßt sie langsam dämpfen, gießt $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm zu und trägt die Sauce zu Stockfisch zc. zc. auf.

439. Kapernsauce zu Fisch.

Der einfachen Kapernsauce zu Fleisch werden noch 2 fein gehackte Sardellen, sowie etwas Citronensaft beigegeben und die Sauce auf die gleiche Weise zubereitet.

440. Citronensauce.

Ein Stück frische Butter läßt man gelb werden und röstet 3 Löffel Mehl darin, gießt es mit guter Fleischbrühe oder Fischsud auf, gibt eine feingeschnittene Zwiebel und die Schale einer halben Citrone darein, säuert es nach Belieben mit Citronensaft, kocht die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, treibt sie durch ein Sieb und zieht sie mit Eigelb und Rahm ab.

441. Sauce zu Seejischen.

60 Gr. frische Butter werden mit 2 Löffeln Mehl hellgelb geröstet, mit dem nötigen Fischsud bis zum Seimigwerden aufgefüllt, mit schwarzem Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, mit Eigelb und Rahm abgezogen und Citronensaft hineingeträufelt.

442. Sauce zu gekochten und gebackenen Fischen.

125 Gr. frische Butter und 2 Löffel feines Mehl werden mit

4 frischen Eidottern auf mäßigem Feuer langsam abgerührt, hierauf 30 Gr. Zucker und 1 Löffel kaltes Wasser beigegeben, nochmals gut verrührt, mit Fleischbrühe oder Fischsud und Citronensaft vermischt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

443. Heringsauce.

Röste etwas Butter, Mehl und eine feingeschnittene Zwiebel gelblich, fülle mit Fischsud auf, gib einen feingehackten Hering mit etwas Essig, Citronensaft, Pfeffer und Salz darunter und treibe die Sauce durch ein Sieb.

444. Holländische Sauce (Hollandaise) zu Fisch.

Man rührt einen Eßlöffel Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt ab, mischt nach und nach 6 Eigelb, etwas Estragonessig, Citronensaft und eine kleine Tasse Fleischbrühe zu, schlägt das Ganze mit einer Drahrute über mäßigem Feuer dick, gießt den nötigen Fischsud und etwas zerlassene Butter zu und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

445. Sauce à la ravigote.

Eine Hand voll Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Pimpernell und Petersilie wird gewaschen, 5 Minuten in Salzwasser gekocht, mit frischem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, mit einem Stückchen Butter fein gewiegt und durch ein Sieb getrieben. Hierauf bereitet man die Sauce Hollandaise, vermischt diese kurz vor dem Auftragen mit den Kräutern, einem Eßlöffel Tafelsenf, etwas weißem Pfeffer und einem Stückchen Sardellenbutter und gibt diese vorzügliche Sauce zu feineren Fischen.

446. Schnittlauchsauce.

Schneide eine handvoll gewaschenen Schnittlauch klein, gib ihn mit 125 Gr. Butter und einem Löffel Mehl in eine Kasserolle und lasse es unter fleißigem Umrühren dämpfen; gieße die zur Sauce nötige Fleischbrühe darunter, setze etwas Essig und das nötige Salz zu, lasse sie noch etwas aufkochen und rühre sie vor dem Auftragen mit Eigelb und Rahm ab.

447. Senfsauce.

Verrühre 60 Gr. zerlassene Butter mit 4 Eßlöffeln hellem Senf, gib noch 1 Tasse Essig, 1 Tasse Fleisch- oder Fischbrühe, eine Prise Zucker, Salz und einige Citronenscheibchen darunter und lasse es kochen, quirle sodann 2 Eidotter mit 3 Theelöffeln Mehl und Wasser recht klar und ziehe die Sauce beim Anrichten damit ab.

448. Sauce Robert zu Fisch.

Man röstet 4 Eßlöffel fein gehackte Zwiebeln mit 4 Eßlöffeln Mehl in 125 Gr. Butter kastanienbraun, gießt etwas warme Fleischbrühe und 4 Eßlöffel Essig zu, würzt mit 3 Nelken, 6 Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und 2 Citronenscheibchen, kocht die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde lang, treibt sie durch ein Haarsieb und mischt dann noch 2 Eßlöffel feinen Senf darunter.

449. Specksauc.

Verquirle 4 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Tasse Essig und einen Eßlöffel Mehl zu einer Sauce, schneide dann $\frac{1}{4}$ Kilo Speck in Würfel, lasse ihn ansbraten, gib klein geschnittenes Weißbrot in den heißen Speck und lasse es schön gelb rösten, schütte dann die verquirte Sauce hinzu und koche sie unter beständigem Rühren nicht zu dick ein. Beim Anrichten lege die gerösteten Speck- und Weckwürfel auf die Sauce.

Mayonnaisen.

450. Billige Mayonnaise.

4 frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und nach dem Erfalten mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, 2 Eßlöffeln gutem Estragoneßig, 1 Löffel Provencèröl, etwas feinem Zucker, Citronensaft und geriebenem weißen Pfeffer gut verarbeitet. Sodann verrührt man 4 harte Eidotter mit 2 rohen Eidottern, mengt sie unter die Masse, treibt hierauf die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie kalt. Man kann auch ein Glas Madeira unter die Mayonnaise mischen.

451. Estragonmayonnaise.

4 hart gekochte Eidotter und 2 frische Eidotter werden unter Zuthat einer Prise Salz gut verrührt, 2 Eßlöffel feines Mehl und 2 Löffel Zus nach und nach daruntergemengt und soviel Weißwein und Estragoneßig zugelegt, daß die Sauce einen säuerlichen Geschmack bekommt. Hierauf mischt man unter die Mayonnaise noch einen Löffel voll gehacktem Estragon und treibt sie durch ein Sieb. Diese Mayonnaise wird zu Hummern, Krebsen und marinirten Heringen aufgetragen.

452. Hamburger Mayonnaise.

Die kalten Dotter von 6 hartgekochten Eiern werden zerdrückt und mit tropfenweise zugelegtem feinsten Provencèröl schön klar verrührt. Unter diese Masse mengt man nun etwas fein geriebenen Zucker, auf welchen eine halbe Citrone abgerieben wurde, eine halbe Tasse Estragoneßig mit dem Citronensaft vermischt, und zuletzt ein