

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche
Küche**

[Halle], [1914]

Rezepte für Saucen

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Fisch-Gerichte und Saucen.

Fische aller Art schmackhaft zu bereiten:

1. Löse den Fisch aus Haut und Gräten und reibe die Fischstücke, wenn mit Zitronensaft betränkt, mit Salz und Pfeffer ein. Die Gräten und Abfälle koche nebst Wurzelwerk und Grünzeug in kräftiger Fleischbrühe etwa eine Stunde. In dieser durchgeseihten und mit weißer Mehlschwitze leicht gebundenen Brühe, der noch etwas Weißwein zugesetzt wird, werden nun die Fischstücke rasch gar gedämpft und dann angerichtet. Die eingedickte Brühe schlage rasch mit $\frac{2}{3}$ frischer Tafelbutter und $\frac{1}{3}$ T & P's Sardellen-Butter zu einer leichten Sauce, würze mit T & P's Worcester-Sauce und etwas Zitronensaft, füge reichlich gewiegte Petersilie bei und gib nun die fertige, äußerst schmackhafte Sauce über die warmgehaltenen Fischstücke.

2. Verjähre wie vorstehend, verwende jedoch braune Mehlschwitze und Rotwein und würze an Stelle der Sardellen-Butter mit T & P's Anchovy-Paste und Worcester-Sauce.

Gefochte oder gebratene See-Fische

sind besonders wohlschmeckend, wenn bei Tisch, nachdem der Fisch von der Gräte entfernt ist, eine geringe Quantität Worcester-Sauce beigelegt wird.

Hechtfilets mit Krabben-Sauce:

Das Hechtfleisch entgräten, in Weißwein und mit etwas Zitronensaft kurz dämpfen und trocken legen. Den Fond kurz einkochen und in eine dicke T & P's Krabbenauce (lt. Seite 19) geben. Eine feuerfeste, längliche Schüssel bestreichen, einen Kartoffelsokkel hineinsetzen, die Hechtfilets darauflegen, mit der Sauce begießen, mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse und geriebenem weißen oder englischem Brot bestreuen, mit Butter begießen, im Ofen gratinieren und eventl. mit kleinen Muscheln, die man mit Krabben gefüllt, mit der gleichen Sauce gebunden und im Ofen gratiniert hat, garnieren.

Anmerkung: Auf diese Weise lassen sich auch Schellfisch-, Kabliau-, Heilbutt-, Steinbutt-, Schollen-, Rotzungen-, Seezungen-, Tarbutt-, Seehecht- und Banderfilets bereiten.

Als Beilage für die verschiedenen Fisch-Gerichte

empfehlen wir je nach Geschmack unsere Mayonnaise oder Remouladen-Sauce oder eine Krebs-Sauce (lt. Seite 19).

Fisch-Bouillon

zur Bereitung schmackhafter Fisch-Saucen (lt. Seite 19).

Saucen.

Kapern-Sauce:

Ein Stückchen Butter wird mit 2 Löffeln Mehl und der nötigen Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce verrührt, dazu werden ein Löffel fein gehackte Kapern und der Saft einer Zitrone gemischt. Vor dem Anrichten wird die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce mit einem Stück frischer Butter aufgeschlagen und mit 2 Eigelb abgerührt.

Reichskanzler-Sauce:

60 gr Butter und 50 gr Mehl mit der nötigen Fleischbrühe verkochen, mit einem Teelöffel T & P's Sardellen-Butter, 1 Eßlöffel Senf, 4 Eßlöffeln saurem Rahm abschmecken, 3 Eigelb fein einquirlen und dann nicht mehr kochen lassen.

Saucen.

Curry-Sauce:

Eine große würfelig geschnittene Zwiebel wird mit 60 gr Butter gar gedämpft, ein Eßlöffel T & P's Curry-Gewürz zugegeben und dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm verrührt. Unterdeffen werden 2 Eßlöffel Reis in leicht gesalzenem Wasser gar und dick eingekocht und durch ein Haarsieb gepreßt. Aus 50 gr Butter und 40 gr Mehl bereite eine Mehlschwitze, ziehe diese mit Eigelb ab, gebe den Reiskneife, sowie den Rahm mit dem Curry-Gewürz dazu und rühre nun genügend Fleischbrühe hinein, um eine runde sämige Sauce zu erhalten. Diese schmeckt man nochmals mit dem nötigen Salz ab und treibt sie durch ein Haarsieb.

Russische Sauce:

Zwiebeln, Petersilie, Kapern, kleine Gurken, ein wenig Zitronenschale, eine Olive, eine Sardelle werden fein gehackt, mit Weinessig angemacht und durch ein Haarsieb passiert. Verrühre die Mischung hierauf mit T & P's Mayonnaise, Salz, ein wenig Zucker und einer Messerspitze T & P's Pasteten- und Speisengewürz. Der Zusatz einiger Tropfen T & P's Worcester-Sauce erhöht den Wohlgeschmack.

Essig-Kräuter-Sauce à la vinaigrette:

Erste Zubereitungsart: Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, Estragon, Kerbelkraut werden fein geschnitten, mit Öl, Essig, Salz und T & P's Worcester-Sauce, sowie einer Messerspitze T & P's Pasteten- und Speisengewürz verrührt.

Zweite Zubereitungsart: Zwiebeln oder Schalotten, Kapern, kleine Gurken, Petersilie, ein hart gekochtes Ei werden fein gehackt, mit feinem Tafelöl, Senf, Weinessig, Salz, T & P's Worcester-Sauce und einer Messerspitze T & P's Pasteten und Speisengewürz verrührt. Falls die Sauce zu sauer ist, wird sie mit Wasser verdünnt.

Sardellen-Sauce (weiße):

Schwitze gehackte Zwiebeln und etwas Mehl in Butter hellgelb und fülle mit kräftigster Fleischbrühe auf. Lasse etwa eine Stunde kochen und streiche alsdann die Sauce durch ein Sieb. Gebe unter fortwährendem Umrühren, kurz vor dem Anrichten, ein Stück Tafelbutter und je nach Geschmack ein Stück T & P's Sardellen-Butter in die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce.

Sardellen-Sauce (braune):

Hierzu wird das nötige Mehl braun geschwitzt und dann wie vorstehend verfahren.

Anchovy-Sauce:

Wird genau so angerichtet wie braune Sardellen-Sauce. An Stelle der Sardellen-Butter verwende T & P's Anchovy-Paste und gib Kapern oder gewiegte Gurken in die Sauce.

Grüne Sauce:

Zu allen kalten Fleischspeisen. Nimm Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Estragon, Spinat und Pimpernelle zu gleichen Teilen, verlese und wasche alles sorgfältig, koche die Kräuter rasch in kochendem Wasser ab, kühle sie und drücke sie darauf möglichst fest aus. Wiege sie mit einigen harten Eigelb fein, füge T & P's Sardellen-Butter bei und streiche die Masse durch ein Sieb. Sie wird mit einem rohen Eigelb, 4 Löffel Öl, etwas Zitronensaft zu einer dicken Sauce gerührt, der $\frac{1}{4}$ Löffel T & P's Worcester-Sauce vollendeten Wohlgeschmack gibt.

Saucen und Salate.

Fisch-Bouillon:

Zur Bereitung einer guten Fischsauce ist es unbedingt nötig, eine auf nachfolgende Art herzustellende Fisch-Bouillon zur Verfügung zu haben. Zwei Pfd. Fischköpfe oder Gräten, 50 gr in Schalen geschnittene Zwiebeln, 15 gr Petersilienwurzel, eine kleine in Scheiben geschnittene gelbe Rübe und 5 weiße Pfefferkörner zerkleinern, $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein und 1 Liter leichte Bouillon dazugeben, alles zusammen $\frac{3}{4}$ Stunden lang kochen lassen und dann durchpassieren.

Krebs-Sauce:

Bereite mit der vorstehend beschriebenen Fischbouillon eine nicht zu dicke Sauce, vermische sie mit halb soviel Rahmsauce, binde mit Eigelb und Zitronen und schlage mit T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt auf.

Krabben-Sauce:

Wie vorstehend, nur mit einer Einlage von Krabben.

Eier-Meerrettig-Sauce:

Rühre unter eine Sauce Mayonnaise 2 gehackte Eier, gehackten Schnittlauch, gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettig, 3 Eßlöffel geschlagenen Rahm, einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker. Zu kalten Fischen und Ochsenfleisch mit Vorliebe serviert.

Baganten-Sauce (Sauce bohémienne):

Rühre unter eine Sauce Mayonnaise in Julienne geschnittenen englischen Bleichsellerie, der eine Zeit lang mit Salz, Essig und Öl mariniert war. Ferner 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm und einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce. Zu Hummer, kaltem Salm und kalten Forellen als Sauce.

Sauce Verte (Kräuter-Sauce):

Fein gewiegte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, Sauerampfer und Estragon werden unter eine Sauce Mayonnaise gerührt und einige Tropfen Worcester-Sauce beigefügt.

Salate.

Grüner Kopfsalat: (besonders delikate Zubereitungsart).

Reibe und wasche zwei Köpfe Salat, lasse alles Wasser ablaufen und bereite inzwischen eine Sauce, bestehend aus einem Kaffeelöffel Senf, 1 Prise weißem Pfeffer, 2 Löffeln T & P's extrafeinem Tafelöl, 1 Löffel Weinessig, einer Messerspitze Salz (auch etwas Schnittlauch) und wenn man will, kann ein fein gehacktes Ei oder auch eine mehligte, zerdrückte Kartoffel dazu getan werden. Dies alles menge durcheinander und mache den Salat an.

Kopfsalat, französische Art:

Zu dem wie oben angemachten Salat wird auf den Boden der Salatschüssel eine kleine Schwarzbrotkrinde gelegt, auf welche eine Knoblauchzwiebel abgerieben wurde.

Fisch-Salat mit Mayonnaise in Muscheln:

Zerkleinere die übrig gebliebenen Fischreste und entferne die Gräten, mische das ganze mit T & P's Mayonnaise, etwas T & P's Worcester-Sauce, einer fein gehackten Zwiebel und richte alles in Muscheln an. Obendrauf werden geriebenes Eigelb, Eiweiß, Essiggurken und rote Rüben als Garnierung gelegt.