
IV. Abschnitt.

Gemüsesaucen.

Gemüsesaucen sind solche Saucen, welche zu einem Gemüse servirt werden, das bei Dinern für sich einen Gang bildet, wie z. B. der Spargel, der Blumenkohl, die Artischocke u. a. m. Gemüsesaucen werden wohl meistens mit dem eigenen Fond des betreffenden Gemüses, doch selten bloss aus diesem allein bereitet, da ein solcher Fond eigentlich zu wenig Geschmack besitzt. Aus diesem Grunde servirt man auch andere Saucen — die zwar keine Gemüsesaucen im engeren Sinne sind — als solche, wie eine Colbertsauce zu Artischocken, eine Suprêmesauce zum Sellerie und eine Vinaigrettsauce zum Spargel. Es gehören deshalb auch diese Saucenrecepte hierher, um sie im Bedarfsfalle hier zu finden, oder wenigstens den Namen der betreffenden Sauce, falls dieselbe in einem anderen Capitel vorkommt.

Bertramsauce (sauce à l'estragon).

Bereitung: Mit dem Fond des gedünsteten Geflügels und etwas Mehlbutter (s. d.) bereitet man eine lichte Sauce und lässt diese mit einem Bouquet Bertramkraut auskochen. Ist die Sauce legirt und passirt, so rührt man noch ein Stück frische Butter hinein und vervollständigt sie mit blanchirten grünen Bertramblättern und dem Saft einer Citrone.

Bordelaisesauce (sauce bordelaise, s. S. 67).

Britische Sauce (sauce bretonne).

(Zum Legiren der getrockneten Fisolen.)

Bereitung: Etwas Zwiebel wird fein gehackt, mit Butter etwas angeröstet und mit einigen Löffeln brauner Sauce aufgegossen. Man mischt dann noch 1 Löffel Fisolenpurée nebst einer zerriebenen Knoblauchzinke und Salz darunter und passirt diese Sauce zum Legiren weich gekochter Fisolen.

Buttersauce (sauce au beurre).

Bereitung der gewöhnlichen Buttersauce: 15 Dekka Butter lässt man in einer Casserole zerfließen, rührt ebenso viel Mehl darunter, giesst dieses mit 3 Deciliter Wasser, Fisch- oder Gemüsesud, sofern letzterer nicht zu scharf oder zu stark gesalzen ist, auf, und rührt die Sauce auf

der Maschine so lange, bis dieselbe aufkocht. Ist sie etwas ausgekühlt, so legirt man sie mit 2 Dottern, säuert die Sauce mit dem Saft einer Citrone, salzt und passirt sie.

(Dubois.)

Bereitung der feinen Buttersauce: Ein eigrosses Stück Butter lässt man in einer Casserole zerfliessen, rührt 2 bis 3 Löffel Mehl darunter und giesst 2 Deciliter Wasser (Sud oder Suppe) darauf. Man rührt nun die Sauce bis sie kocht, zieht sie zurück, legirt sie mit 2 Dottern, rührt mit einer kleinen Ruthe nach und nach 10 bis 15 Dekagramm frische feine Butter darunter, säuert sie mit Citronensaft und passirt sie für den Gebrauch in eine passende Saucencasserole.

NB. Jede Sauce, in welche frische Butter gerührt oder die mit Eiern legirt ist, darf nicht mehr kochen, auch nicht an heisser Stelle stehen, ohne dass sie öfter umgerührt wird.

Carfiol- oder Blumenkohlsauce (sauce Choux-fleurs).

Die Carfiolsauce, welche in manchen Häusern zum Carfiol — der ebenso beliebt ist wie der Spargel — servirt wird, ist dieselbe wie die für den Spargel (s. d.). Man benützt zu derselben das Wasser, in dem der Carfiol gekocht wurde, vorausgesetzt, dass es nicht zu stark gesalzen ist, und

wendet dasselbe Verfahren wie bei der Spargel-sauce an.

Colbertsauce (sauce Colbert, s. S. 69).

Englische Sardellensauce (sauce d'anchois à l'anglaise, s. auch S. 98).

Bereitung: Man bereitet eine feine Butter-sauce (s. d.) und rührt einige Löffel der englischen Anchoviesessenz — wie diese in Flaschen in den Handel kommt — darunter.

NB. Man kann zu dieser Sauce auch Sardellenbutter (s. d.), die man in kleinen Partien in die Sauce rührt, verwenden.

(Funk.)

Gourmetssauce (sauce des gourmets).

Bereitung: 1 Deciliter gute Glace wird mit einigen Löffeln Paradeispurée eingekocht und zurückgezogen; 20 Dekka Krebsbutter (s. d.) werden in kleinen Partien mit der Ruthe nach und nach darunter gerührt, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, gewürzt und mit etwas gehacktem Bertram vervollständigt.

(Panchard.)

Gratiniersauce (sauce gratin).

Bereitung: In einem plat à sauter wird 1 Glas Madeira bis zu einem Drittel verdunstet; dazu giebt man circa 3 Deciliter braune Sauce,

kocht diese am Feuer dick ein, rührt einige Löffel Durcelle (s. d.) darunter, lässt sie nochmals kochen, würzt sie und verwendet zum Gratiniren Brösel dazu.

Grüne Sauce auf venezianische Art (sauce verte à la venetienne).

Bereitung: Mit einem Fischsud bereitet man eine Velouté (s. d.), lässt sie einkochen, legirt und passirt dieselbe und stellt sie für den Gebrauch warm. Mittlerweile stösst man etwas frische Petersilie und Bertram (beides blanchirt) mit 2 französischen Gurken, 2 Löffel Kappern, 4 Sardellen und 10 Dekka frische Butter fein, passirt alles durch ein Sieb, giebt es in obige Sauce, ohne sie wieder kochen zu lassen und färbt sie schliesslich mit Spinatpfen nach (s. auch Sauce Remoulade chaude).

(Dubois.)

Hacksauce (sauce hachée).

Bereitung: Eine grosse Zwiebel und einige Schalotten werden fein gehackt, mit einem Stück Butter etwas angeröstet. Hierauf werden 5 bis 6 Löffel gehackte, frische Champignons dazu gegeben, einige Minuten darinnen sautirt, mit 2 Deciliter Essig aufgegossen und bis zur Hälfte eingekocht. Nun giesst man dies mit 4 Deciliter brauner oder weisser Sauce auf, lässt es 10 Minuten kochen,

entfettet es und mischt noch 2 Löffel Kappern, 1 Löffel Cornichons und 2 Löffel mageren Schinken (alles fein gehackt) darunter. (Dubois.)

Holländische Sauce (sauce à la hollandaise, s. S. 71).

Hühnersauce (sauce poulette, s. S. 87).

Italienische Sauce (sauce italienne).

Bereitung: Eine gehackte Zwiebel und einige Schalotten werden mit Butter in einer Casserole angeröstet, 1 Löffel voll Champignonabfälle wird dazu gegeben, eindünsten gelassen und mit 3 Deciliter brauner Sauce (s. d.) aufgegossen; ist diese ausgekocht und abgeschäumt, so wird sie über 4 Löffel Champignons, welche man in einer zweiten Casserole klein würfelig geschnitten und mit einem Stückchen Butter eindünsten gelassen hat, passirt. Endlich werden noch feingehackte Trüffel dazu gegeben.

Kappernsauce (sauce aux câpres).

Obwohl man die Kappernsauce meistens mit einer Hollandaise bereitet, kann man auch die gewöhnliche Buttersauce (s. d.) hierzu verwenden; man braucht nur in letztere 1 Esslöffel voll Kappern hineinzugeben (s. auch Kappernsauce, S. 88).

Kräutersauce (sauce aux fines herbes).

Bereitung: Eine Handvoll Champignonabfälle, ebenso viel grüne Petersilie und $\frac{1}{2}$ weisse Zwiebel werden fein gewiegt und angeröstet. In 3 Deciliter gute, ausgekochte braune Sauce wird Obiges (fines herbes) hineingegeben, aufkochen gelassen, abgeschäumt, gewürzt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Funk.)

Maltasauce (sauce malthaise).

Die Maltasauce wird meistens nur zum Gemüse servirt, wie zum Spargel, zur célerie en branche, zum Blumenkohl (Carfiol), zum Meerkohl (sea-kale) u. a. m.

Bereitung: Man bereitet holländische Sauce (s. d.), säuert sie mit dem Saft einer Orange, giebt 1 Kaffeelöffel Orangenzucker dazu und färbt mit einem Tropfen Carmin rosa.

(Panchard.)

Paradiesäpfelsauce (sauce aux tomates, s. S. 91).

Parmesansauce (sauce au parmesan).

Bereitung: 150 Gramm Butter werden mit 2 Esslöffel Mehl und 3 Dottern in einer Casserole glatt abgerührt, mit etwas Salz, Muskatnuss und Pfeffer gewürzt, sodann 2 bis 3 Deciliter gute Bouillon (s. d.) dazugegossen. Unter fleissigem Umrühren lässt man die Sauce aufkochen, verrührt

noch 100 Gramm geriebenen Parmesan darunter, und passirt sie.

NB. Man giebt sie zu Blumenkohl, auch Macaron u. a. m.

Perigordsauce (sauce Périgueux).

Bereitung: 4 bis 5 rohe Trüffeln werden gebürstet, geschält, in kleine Würfel geschnitten in einer kleinen Casserole zugedeckt und beiseite gestellt. Hierauf werden 3 Deciliter gute braune Sauce (s. d.) mit einigen Löffeln Kalbssaft, Champignonabfällen und den Trüffelschalen eingekocht, nach und nach 1 Glas Madeira dazugegossen und die Sauce auf die Trüffeln passirt. Diese lässt man in der Sauce noch 2 Minuten kochen, zieht sie dann zurück und würzt sie mit Cayenne (s. auch sauce piemontaise).

(Funk.)

Auf andere Art.

Bereitung: 3 bis 4 Deciliter brauner Sauce werden mit einigen Champignonabfällen, einigen Löffeln Trüffelond und 1 Glas Madeira eingekocht, abgeschäumt und passirt. Hierauf werden frische Perigordtrüffel (s. d.) fein gehackt, in etwas Oel am Feuer schnell sautirt, gesalzen, zurückgezogen, in einer Serviette abgetrocknet und unter obige Sauce gerührt.

(Garlin.)

Petersiliensauce (sauce au persil).

Bereitung: In eine gewöhnliche Buttersauce (s. d.) rührt man $\frac{1}{2}$ Löffel feingehackte und blanchirte Petersilie und servirt diese Sauce nach Bedarf.

Provencersauce (sauce provençale).

Bereitung: 1 Löffel voll feingehackte Schalotten werden in etwas Oel angeröstet und mit 1 Glas gutem Weisswein eingekocht. Nun werden frische Paradiesäpfel halbirt, ausgedrückt und entkernt, mit kochendem Wasser abgebrüht, abgezogen, in Stücke geschnitten und nebst einigen gehackten Steinpilzen zu den eingekochten Schalotten gegeben. Hat dies alles 15 Minuten gedünstet, dann giebt man 3 Deciliter brauner Sauce dazu, lässt dies aufkochen, entschäumt und stellt sie für den Gebrauch unpassirt beiseite (Panchard.)

Schalottensauce (sauce échalote).

Bereitung: In einer Casserole werden 20 Dekka frische Butter zerfließen lassen, zurückgezogen und mit Salz und gehackter Petersilie gewürzt. Dazu kommen noch 4 hart gekochte und gehackte Dotter nebst 2 Löffel Schalotten (gehackt und gesondert gekocht), sowie etwas Citronenzucker.

(Dubois.)

Spargelsauce (sauce d'asperge).

Obwohl man meistens zum Spargel die übliche Holländersauce (sauce hollandaise, s. d.) servirt, so bereitet man doch der Einfachheit halber oft aus dem Spargelsud die folgende Sauce.

Bereitung: Man lässt 2 Löffel Butter in einer Casserole zerfließen, rührt 3 Löffel Mehl dazu, giesst 2 Deciliter ausgekühltes Spargelwasser darauf und lässt dies unter stetem Rühren aufkochen. Die Sauce — welche ziemlich dick sein soll — wird mit 3 Dottern legirt, ein Stück feinste Butter Stück für Stück hineinsgeprudelt, mit dem Saft einer Citrone gesäuert, sowie gesalzen; hierauf wird sie passirt und warm gestellt.

Suprêmesauce (sauce suprême, s. S. 101).

Zwiebelpuréesauce (sauce maintienon, s. S. 105).