
II. Abschnitt.

Fischsaucen.

Fischsaucen sind im engeren Sinne diejenigen, welche mit dem eigenen Fond, der Essenz, oder aus dem Sud des Fisches, zu dem die Sauce servirt werden soll, aufgegossen werden.

Es vertreten jedoch im Allgemeinen auch andere Saucen (Béarnaise-, Colbert-, Hollandaise-, Tomates-Saucen etc.) ihre Stelle, die dann auch kurzweg „Fischsaucen“ genannt werden, obwohl sie auch zu Fleisch- und Gemüsespeisen dienen. Der Name und Charakter der Sauce bleibt sich jedoch immer gleich, vorausgesetzt, dass man nicht durch absichtliche Aenderungen diese verwischen will.

Es gehören daher in diesen Abschnitt nicht nur Fischsaucen im Besonderen, sondern auch im Allgemeinen, sobald sie sich durch Geschmack und Charakter zu Fischgerichten eignen.

Amerikanische Sauce (sauce americaine).

Bereitung: 1 Löffel voll gehackter Schalotten werden mit Oel in einer flachen Casserole ange-
röstet, ein kleiner, vorher in Stücke gehackter
Hummer hineingegeben, am Feuer geschwungen
und zugedeckt. Nach einigen Minuten begiesst
man dies mit 2 Gläschen Cognac, zündet diesen
zur Verflüchtigung des Alkohols an, und giebt
noch 1 Löffel Mirepoix (s. d.), 1 Glas scharfen
Weisswein (chapolis), Salz, Pfeffer und ein Stück
Glace (s. d.) dazu. Nachdem alles noch 15 Minuten
weiter gedünstet hat, wird der Hummer heraus-
genommen, der Fond passirt, mit einigen Löffeln
Paradiespurée und brauner Sauce (s. d.) legirt, in
einer plat à sauter eingekocht und mit einen
Tropfen Citronensaft fertig gemacht. Zuletzt rührt
man noch ein Stückchen Butter in die Sauce.

(Funk.)

NB. Dieses Recept gilt nur zur Bereitung der „Sauce“
à l'americaine. Die Bereitung des Hummers oder eines
Fisches auf diese Art beruht wohl auf demselben Principe,
kann jedoch nach dem Plane dieses Buches hier nicht an-
geführt werden.

Austernsauce (sauce aux huîtres).

Bereitung: 1 Dutzend frische Austern werden
geöffnet, in eine kleine Casserole gegeben, mit
Salz, Cayenne, einem Stückchen Butter, einigen

~~~~~ 67 ~~~~~

Tropfen Citronensaft und 1 Glas Champagner begossen, zugedeckt und 10 bis 15 Minuten gedünstet, dabei öfter geschwungen.  $\frac{1}{4}$  Liter mit Hühnerfond (s. d.) bereitete Suprêmesauce (s. d.) wird dann darauf passirt, aufkochen gelassen und servirt.

**Bearner Sauce** (Sauce échalote à la Bearnaise).

Bereitung: 2 Löffel gehackte Schalotten werden mit 4 Löffel feinem Estragonessig zur Hälfte eingekocht und zurückgezogen; mit 4 Dottern wird dies dann legirt, an den Rand des Herdes zurückgezogen, mit einer Ruthe gerührt, bis es anfängt dick zu werden, und 4 Löffel Oel langsam darunter gerührt. Vor dem Serviren wird die Sauce nochmals mit 4 Löffeln Oel vermehrt, gewürzt und etwas Citronenzucker nebst zerschnittenen und gekochten Estragonblättern dazugegeben. (Dubois.)

**NB.** Diese Sauce darf nur lau bereitet und servirt werden.

**Bordelaisesauce** (sauce bordelaise).

Bereitung: 3 Löffel feingehackte Schalotten werden mit 6 Löffel feinem Essig so lange gekocht, bis dieser zur Hälfte reducirt ist. Nun wird derselbe mit 6 Löffel Velouté (s. d.) eingekocht, mit 2 Dottern legirt, unter stetem Rühren mit einigen Löffeln Oel, 1 Löffel Senf und gehacktem Bertram vermischt und für den Gebrauch warm gestellt.

(Dubois.)

### Dieselbe für Krebse.

Bereitung: In einer grossen Casserole, welche man zum Kochen der Krebse benützen will, giebt man sehr fein geschnittenes Mirepoix (s. d.) (von 1 Goldrübe, 1 Zwiebel, einigen Schalotten, Thymian, grobem Pfeffer und Lorbeerblättern), röstet dasselbe mit einem Stück frischer Butter gleichmässig lichtgelb an, giesst  $\frac{1}{2}$  Flasche Weisswein darauf und lässt es zur Hälfte einkochen. Die Krebse (10 bis 15 Stück), welche castrirt und gewaschen wurden, kommen nun in diese Casserole, werden auf das offene Feuer gestellt, zugedeckt und mehreremale geschwungen. Sobald die Krebse gekocht sind, werden sie in eine zweite Casserole gegeben, ohne dass man von dem Mirepoix etwas darauf lässt; den Krebsfond jedoch lässt man mit einigen Löffeln brauner Suppe (s. d.) und einem Stückchen Glace dick einkochen, würzt diesen mit Cayenne, zieht ihn zurück und rührt mit der Ruthe nach und nach ein Stück frische Butter darunter. Diese Bordelaisesauce wird nicht passirt.

Buttersauce (sauce au beurre, s. S. 107).

Chambordsauce (sauce Chambord).

Bereitung: 1 Stück Karpfen, Schleihe und Aal werden zerschnitten, mit Mirepoix (s. d.) und frischer Butter angeröstet, eingehen gelassen und

mit etwas Madeira benetzt. Man giesst nun sogleich eine Flasche Bordeaux nebst etwas guter Suppe darauf, lässt alles  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen und passirt den Fond in eine plat à sauter. Dieser wird endlich mit brauner Sauce legirt, eingekocht, gewürzt, passirt und mit einem Stück Sardellenbutter (s. d.) verrührt. (Garlin.)

(S. auch Genoissauce, S. 70.)

#### Colbertsauce (sauce à la Colbert).

Bereitung: In eine dicke Maître d'hôtel-Sauce (s. S. 73) giebt man einige Löffel kalten Madeira mit etwas Cayennepfeffer.

Diese Sauce wird zu Beefsteaks, Rumpsteaks, sowie zu verschiedenen Fischgerichten, z. B. zu den gebackenen Seefischen u. a. m. sehr gern servirt.

#### Fischsauce (sauce poisson).

(Bürgerlich.)

Bereitung: In einem verzinnten Schneekessel schlägt man 3 bis 4 Dotter, rührt diese mit 10 Deka in Stücke getheilte frische Butter, den Saft einer Citrone nebst 1 Löffel Mehl und etwas Salz, vermittelt einer Schneeruthe, untereinander und giesst 2 Deciliter Sud des betreffenden Fisches darauf. Nun stellt man den Kessel auf das Feuer, schlägt die Sauce schaumig und servirt sie sogleich.

**NB.** Diese Fischsauce (s. sauce hollandaise, S. 71) wird erst 15 Minuten vor dem Gebrauche bereitet.

### Französische Sauce (sauce françaises).

Bereitung: In  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm (Schmetten) werden 5 Dekka Mehl glatt zusammen gerührt, 2 bis 3 Dotter hineingeschlagen und auf der Maschine mit 10 Dekka Sardellenbutter verrührt, ohne die Sauce kochen zu lassen. Man würzt nun dieselbe mit einer verriebenen Knoblauchzinke, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer, passirt sie in eine passende Casserole und verdünnt sie — falls die Sauce zu dick wird — mit Suppe (Spörk.)

### Genever Sauce (sauce Genoise).

Bereitung: Ungefähr 50 Dekka Fisch (Schill, Hecht oder andere Fischabfälle) werden zerhackt, mit 1 Löffel voll etwas angebratenem Mirepoix (s. d.) in eine Casserole gegeben und gesalzen. Nun werden 1 Flasche rother Bordeaux und einige Löffel Bouillon (s. d.) daraufgegossen, mit einem Bouquet (s. d.) Pfefferkörnern und Nelken garnirt; dies wird 1 Stunde kochen gelassen und passirt.

Man bereitet unterdessen einen braunen Roux (s. d.), giesst' diesen mit obigem Fond auf, lässt die Sauce mit einigen Champignonabfällen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang auskochen, entschäumt sie und passirt sie in eine passende Saucencasserole. Vor dem Serviren

rührt man mit der Ruthe noch ein Stück Sardellenbutter darunter, ohne die Sauce nochmals kochen zu lassen.

Gourmetsauce (sauce de gourmets, s. S. 109).

Grüne venezianische Sauce (sauce verte à la venetienne, s. S. 110).

Holländische Sauce (sauce hollandaise).

Bereitung: 1 weisse Zwiebel wird in dünne Scheiben geschnitten, diese mit 1 Büschchen Bertram, 10 bis 15 Stück Pfefferkörnern, einigen Gewürznelken, Thymian und 1 Lorbeerblatt in eine Casserole gegeben, mit circa  $\frac{1}{4}$  Liter Essig aufgegossen, zugedeckt, bis zum vierten Theile eingekocht und durch eine Serviette gedrückt. Ferner giebt man in einen Kessel 6 Dotter, etwas geriebene Muskatnuss, eine Messerspitze Salz, einige nussgrosse Stücke feine Butter, einen Theil des eingekochten Essigs, stellt dieses auf das offene Feuer, rührt die Dotter gleichmässig mit einer Ruthe, bis sie anfangen, sich zu einer dicken Sauce zu verbinden und schlägt nach und nach 25 Dekka Butter darunter.

Die Sauce kann eventuell nachgesäuert werden. Zuletzt wird sie passirt und für den Gebrauch ins Wasserbad gestellt.

(Funk.)

**NB.** Während die Sauce am Feuer schaumig geschlagen wird, hat man darauf zu sehen, dass diese nicht kocht, was ein Zerrinnen zur Folge haben würde. Geschieht letzteres, so wird sich die Sauce wieder binden, wenn man ein Stück Eis darunter rührt. Eine richtige Hollandaise besteht nur aus Butter und Eiern (ohne Mehl), soll schaumig dick und nicht zu warm sein.

### Hummer- oder Krebsensauce (sauce homard).

Bereitung: Die Grundsauce für die Hummersauce ist eine echte Hollandaise (s. oben). Man vervollständigt diese mit einem grossen Stücke Krebsbutter (s. d.) — für 2 Deciliter Sauce circa 10 Dekka — einem Stücke in gleichmässige Würfeln geschnittenen Hummer, einigen Tropfen Carmin und dem Saft einer Citrone.

(Munsch.)

### Joinvillesauce (sauce Joinville).

Bereitung: Die Joinvillesause wird aus der sauce normand — eine gewöhnliche, weisse, mit Fischfond aufgebossene Sauce (s. d.) — die man eventuell mit 1 Glas Weisswein verstärkt hat — bereitet. Man rührt zu dieser nur noch ein Stück Hummerbutter (s. d.) — für  $\frac{1}{4}$  Liter circa 10 Dekka — und färbt sie im Bedarfsfalle mit Carmin nach.

(Munsch.)

### Kappernsauce (sauce aux câpres, s. S. 111).



**Krabbensauce** (sauce à la crème de crevettes).

Bereitung: Ungefähr  $\frac{3}{4}$  Liter eingekochte Béchamelsauce (s. d.) werden mit einigen Löffeln Obers (Sahne) und Champignonsaft verfeinert, 10 Dekka Butter, nebst ebenso viel Krebsbutter (s. d.) und einige Crevetteschweifchen vor dem Serviren darunter gerührt, gewürzt und servirt.

(Dubois.)

**Krebsensauce** (sauce écrevisses).

Bereitung: Man bereitet mit Fischfond eine Buttersauce (s. d. — z. B. 15 Dekka Butter, 15 Dekka Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe), legirt diese nach dem Auskochen, rührt circa 15 Dekka Krebsbutter (s. d.) darunter, passirt sie und vermischt sie mit einigen Löffeln würfelig geschnittenen Krebschweifchen.

(Munsch.)

**Maître d'hôtel-Sauce** (sauce à la maître d'hôtel).

Bereitung: Man lässt am Rande der Maschine in einer Casserole 1 Deciliter Glace (s. d.) (vorausgesetzt, dass diese ziemlich dick ist, widrigenfalls man sie noch etwas einkochen lassen müsste) zerfließen, rührt mit einer kleinen Ruthe nach und nach 15 Dekka frische Butter hinein, säuert dies mit dem Saft einer Citrone, giebt Pfeffer und gehackte Petersilie dazu und servirt sie lau, da sich sonst die Butter sondern würde, und ein Zerrinnen der Sauce zur Folge hätte.

(Ragout.)

**NB.** Diese Sauce wird im Gegensatze zur kalten Butter gleichen Namens „warme“ Maître d'hôtelsauce, von anderen auch Gourmandsauce genannt.

### Matrosensauce (sauce matelote).

Bereitung:  $\frac{1}{2}$  Liter Rothwein wird mit 1 Löffel angeröstetem Mirepoix (s. d.), 1 Lorbeerblatt, einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern, einigen Knoblauchzinken und Schalotten bis zum vierten Theile eingekocht. Man giebt ferner  $\frac{1}{4}$  Liter braune Sauce (s. d.) dazu, lässt dies 15 Minuten kochen, entschäumt die Sauce und passirt sie in eine passende Casserole. Vor dem Serviren rührt man mit der Ruthe noch ein Stück Sardellenbutter (s. d.) nebst Salz, Pfeffer, eine Garnitur von Champignons und kleine Zwiebeln darunter.

(Garlin.)

### Normandsauce (sauce normande).

Bereitung: Man bereitet aus Fischgräten und Fischabfällen, eventuell aus einem Stück Hecht einen Fischfond (s. S. 49), giesst damit einen lichten Roux auf, lässt die Sauce auskochen, legirt, salzt und säuert sie mit Citronensaft, passirt sie zuletzt in eine Bainmarie und stellt sie für den Gebrauch warm.

(Funk.)

### Orlysauce (sauce à la Orly).

Bereitung: Die Orlysauce wird apart für gebackene Fischfilets servirt und aus einem Theile

Tomatensauce (s. S. 91) und einem Theile brauner Sauce (s. d.) bereitet, die zusammen mit Kalbsaft eingekocht werden. Man würzt diese Sauce mit Pfeffer, drückt Citronensaft hinein und passirt sie, nachdem man sie abgeschäumt und entfettet hat, durch ein Haartuch oder Haarsieb.

Provencer Sauce (sauce provençale, s. S. 114).

Ravigotsauce (oder sauce remoulade chaude).

Bereitung: In einer Casserole werden 2 Löffel feingehackte Schalotten und eine Knoblauchzinke mit 2 Deciliter Essig eingekocht und mit 3 Deciliter weisser Sauce (s. S. 60) aufgegossen. Mittlerweile werden 4 hartgekochte Dotter nebst 3 bis 4 Sardellen, gekochter Bertram, Petersilie und Schnittlauch gestossen, passirt und mit 1 Löffel französischem Senf, den man vorher mit etwas Sauce verrührt hat, sowie Salz und Pfeffer in obige Sauce gegeben.

(Panchard.)

**NB.** Man kann die Ravigotsauce auch noch mit Spinatopfen intensiver (grün) färben.

Sardellensauce (sauce d'anchois, s. S. 98).

Soyasauce (oder Soysauce).

Soya — ein japanisches Fabrikat, aus grünen Nusschalen bereitet — ist auch unter dem Namen

japanische Sauce unter den fremdländischen Delicatessen bekannt.

Bereitung: Man bereitet mit 2 Deciliter Fischfond eine Buttersauce (s. S. 107), legirt diese, giesst einige Löffel obiger Soya hinzu und rührt in kleinen Stücken 15 Dekka Butter darunter.

(Dubois.)

Schalottensauce (sauce échalote).

Venetianische Sauce (sauce venetienne).

Bereitung: Wie bei der Finesherbessauce schneidet man auch zu dieser eine Handvoll Champignonabfälle, ebenso viel Petersilie und eine halbe weisse Zwiebel fein zusammen, röstet dieses etwas an und lässt es mit 1 Glas Weisswein einkochen. Man giesst nun Obiges mit 2 Deciliter weisser Sauce (s. d.) auf, lässt sie noch einmal aufkochen, schäumt sie ab und stellt sie für den Gebrauch bereit.

**NB.** Hat man einen Fond des Fisches, zu dem diese Sauce servirt werden soll, so rührt man daraus eine frische Sauce an oder lässt den Fond, falls man ihn nur zur Verbesserung der frischen Sauce benützt, so einkochen, dass er diese nicht zu dünn macht.

(Funk.)

Warme Kräutersauce (sauce ravigote chaude, s. sauce remoulade, S. 112).

### Warme Mayonnaise (Mayonnaise chaude).

Bereitung: Mit 3 Dottern und 2 bis 3 Deciliter feinem Oel rührt man eine gewöhnliche Mayonnaise (s. S. 123). Ferner kocht man einige Löffel weisse Sauce (s. S. 60) dick ein, lässt sie etwas überkühlen und rührt nach und nach obige Mayonnaise darunter. Sollte die Sauce zu warm sein und gerinnen, so peitscht man sie mit einer kleinen Ruthe schnell untereinander und kühlt sie mit einigen Tropfen kaltem Wasser ab. In keinem Falle aber darf die Mayonnaise — unter welche man noch 1 Löffel Senf und gehackte Petersilie gerührt hat — kochen.

---