VI. Kapitel.

Von Saucen.

137. Trüffel-Sauce. Italienische Art.

Gute frische Trüffeln gibt man in kaltes Wasser und bürstet sie so lange, bis sie völlig von Erde und Sand gereinigt sind, gibt sie wieder in frisches Wasser und wäscht und bürstet sie abermals, bis keine Spur vom Sande mehr zu sehen ist, schält sie dann ganz fein ab, schneidet sie in Scheibchen, setzt sie in einer Kasserolle mit etwas zerlassener Butter auf's Feuer, schwitzt sie gut ab, gibt einige Löffel voll sehr guter Butter-Sauce hinzu und kocht sie durch. Diese Trüffeln-Sauce gibt man gewöhnlich zu eingemachten Hühnern und Kapaunern. Butter-Sauce (Nr. 158).

a) Will man die Trüffeln mit ganzen Fasanen, Rebhühnern und Schnepfen serviren, welche in der Presse (Nr. 335) gar gemacht sind, so läßt man 1 Glas weißen Rheinwein in einer Kasserolle über die Hälfte einkochen, gibt die blätterig geschnittenen Trüffeln hinein, läßt sie nur 2—3 Minuten auf raschem Feuer kochen, thut ein Stückchen Glace (Nr. 27) und einige Löffel Estragon-Essig dazu.

b) Will man die Trüffeln ganz in einer Serviette serviren, so nimmt man die schönsten dazu, thut sie in eine Kasserolle nebst etwas Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblätter, 6 Nelken, 10 Körner weißen Pfeffer, 28 Deka Schinken, Salz und so viel weißen Wein, daß sie ganz bedeckt sind; alsdann werden sie mit einem Deckel zugedeckt und $^3/_4$ Stunden auf gelindem Feuer gar gemacht; dann

in einer zierlich gelegten Serviette ohne Saft (wie gebratene Erdäpfel) angerichtet. Da die Trüffeln auf diese Art sehr kostspielig sind, so muß der Wein, worin sie gekocht wurden, recht eingekocht und zum ferneren Gebrauch verwendet werden.

c) Als selbstständiges Gericht werden die Trüffeln wie in b) bereitet, aus dem Saft genommen werden sie auf eine Compot-Schüssel angerichtet, der Wein wird rein abgeseiht (nicht eingekocht), sondern aus demselben eine Majonaise (Nr. 85) gemacht, statt Brühe wird der Wein dazu verwendet und die kostbare Majonaise über die Trüffeln gegossen. Es hängt vom Gusto ab, ob man sie warm oder kalt serviren will; im ersten Falle werden die Trüffeln warm gehalten und die Majonaise heiß darüber gegossen.

d) Als ein selbstständiges Gericht aber werden auch die Trüffeln, nachdem sie gereinigt und fein geschält sind, ob ganz oder in Scheibchen geschnitten, einige Minuten auf Butter geröstet, dann mit Lemoniesaft, etwas Glace (Nr. 27) und ein paar Löffel voll brauner kräftiger Tunke aufgekocht, durcheinander gemengt und angerichtet, mit Croutons (gerösteten Semmelschnitten) garnirt. Auf ein Gedeck für 12 Personen rechnet man 28 Deka Trüffeln. Dieser Schwamm ist sehr kostbar und theuer, daher man jedes Stückchen von der Schale aufbewahren muß; man trocknet die Schalen von den Trüffeln und verwendet sie zu Ragouts und verschiedenen Saucen, weil sie ein kostbares Aroma geben.

138. Austern- oder Muschel-Sauce.

Man sticht so viel Austern oder auch Muscheln, als man nöthig hat, in eine Kasserolle, thut ein Glas Wein dazu, läßt sie aufkochen, hebt sie heraus, putzt die Bärte ab und gibt sie in eine kleine Kasserolle; den Wein, worin die Austern aufgekocht worden sind, gießt man behutsam in eine kleine Kasserolle, gibt etwas gute Suppe dazu, läßt die Sauce einkochen, legirt sie mit 4 rohen Dottern, gibt den Saft einer Lemonie dazu und gießt die Sauce durch eine nasse Serviette auf die Austern; beim Anrichten, wenn

die Sauce gehörig warm ist, gibt man etwas Sardellenbutter dazu und servirt sie.

139. Holländische Sauce.

Man gibt einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl in eine Kasserolle, rührt es mit 21 Deka Butter gut ab, schlägt 8 rohe Eidotter dazu, nimmt 2 Eßlöffel Estragon-Essig, eine Tasse kalte magere Rindsuppe, 1 Prise Salz und Muskat, schlägt Alles mit einer Schneeruthe auf dem Feuer, bis es anfängt zu steigen, gibt die Sauce sogleich auf die Tafel.

140. Sauerer Kren (Meerrettig).

8—10 Stück süße, 3 St. bittere Mandeln werden, nachdem sie geschält sind, fein gestoßen, in eine Schale gegeben, dazu kommt wenig Salz, Muskat, fein geschnittener Schnittlauch, Zucker zum gehörigen Süßwerden und so viel geriebener guter Kren, als man gerne scharf hat; es wird nun nach und nach mit gutem Essig und etwas kalter Rindsuppe abgerührt, dann angerichtet und zum Rindfleisch oder kalten Braten servirt.

141. Kappern-Sauce.

Man kocht etwas Essig mit Rindsuppe, gebe 1 Lorbeerblatt, Lemonieschale, Muskat und ½ Zwiebel darein, lasse es eine Weile kochen, dann seihe es rein ab und brenne es schön gelb ein, dann gebe einige Löffel voll sauern Schmetten hinein, lasse es gut aufkochen und gebe zuletzt die Kappern hinein, je nach Gutdünken. Auch kann man sie ohne sauern Schmetten machen, oder nimm die oben benannte mit Gewürz gekochte Suppe, rühre 3 Eßlöffel voll sauern Schmetten mit 3 rohen Dottern gut ab, gebe ein Stück Butter dazu, 1 Prise Pfeffer, rühre es gut ab, gieße die passirte Suppe darauf, sprudle es gut durch und lasse es unter fortwährendem Rühren aufkochen, bis es dick wird, zuletzt die Kappern. Zu dieser zweiten Sauce kommt keine Einbrenn; diese zweite Sauce

kann auch zu Braten und Fischen genommen werden, man kann auch ein Stückchen Zucker darein geben, ist Geschmacksache.

142. Sauce zum kalten Fisch.

14 Deka gute frische Butter wird flaumig abgetrieben, darein wird nach und nach der klare Saft von 3 Lemonie gegeben, gut abgetrieben und zuletzt grüner fein geschnittener Schnittlauch nebst wenig Salz darein gerührt. Diese Sauce wird zu jedem gebratenen oder gebackenen Fisch, welcher übrig blieb und kalt servirt wird, beigesetzt.

143. Sardellensauce.

Man macht schöne gelbe Einbrenn, darein kommt 1 Kaffeelöffel voll grüne, fein gehackte Petersilie, 1 Zeherl fein zerriebenen Knofel, wenig Lemonieschale und 1 Prise Pfeffer, man dünste es in der Einbrenn wenig ab, dann schütte gute Rindsuppe darauf, so daß es nicht zu dünn wird, zuletzt kommen 3—4 rein geputzte, fein zerdrückte Sardellen darein, nun rühre man es gut durch und lasse die Sauce nicht lange kochen, weil die Sardellen durch längeres Kochen den Geschmack verlieren.

144. Zwiebelsauce.

Auf eine kleine Kasserolle gebe ein Stück Butter oder Fette, lasse sie heiß werden, dann gebe ein Stückchen Zucker darein und lasse ihn gelb anlaufen, hierauf kommen 2 in dünne Blättchen geschnittene Zwiebel darein und werden gelb geröstet; hiezu kommen nun 2 Kochlöffel voll Mehl und es wird schön gelb geröstet, dann mit guter Suppe aufgegossen, mit wenig Essig gesäuert, recht aufgekocht, passirt und servirt.

145. Mandelkren (Meerrettig).

3½ Deka süße Mandeln werden, nachdem sie geschält sind, gestoßen, dann in ein Töpfel gegeben und mit 1 Kochlöffel voll Mehl

recht abgerührt, mit siedender guter Milch aufgegossen, r echt abgesprudelt, dann unter öfterem Rühren recht aufgekocht und gehörig süß gemacht; der Kren wird geputzt, gewaschen und am Reibeisen fein gerieben, in die Sauceschale gegeben, mit etwas Salz und Muskat gewürzt, mit kalter Milch genäßt, beim Anrichten die kochende Mandelmilch darauf gegossen, umgerührt und servirt.

146. Lebersauce.

1 große Zwiebel wird ganz klein geschnitten und auf Fett oder Butter gelb geröstet; darauf kommen dann 2 Kochlöffel voll Mehl. Das Ganze wird zu einer gelben Einbrenn geröstet, darein kommt dann 7—10 Deka rapirte oder fein gehackte Rindsleber, 10 Körner Pfeffer, so viel Neugewürz, gestoßen, Lemonieschale nebst Salz, nun wird alles aufgedünstet, mit Rindsuppe aufgegossen und zur Sauce gehörig verkocht.

147. Nierensauce.

Wird ganz so bereitet wie die Lebersauce, statt Leber in Blättchen geschnittene Rindsnieren, und nebst dem übrigen Gewürz noch fein gehackte grüne Petersilie; die Nieren müssen länger kochen als die Leber.

148. Gurkensauce.

1 weiße, nicht sehr große Zwiebel wird in kleine Stückchen geschnitten und auf Butter blaßgelb anlaufen gelassen; darauf kommen dann 2 Kochlöffel voll Mehl, grüne, fein gehackte Petersilie, lasse Alles schön blaßgelb rösten, dann gebe Muskat, etwas Pfeffer und Neugewürz hinein, 2 Eßlöffel voll Milchrahm und 1 Löffel voll guten Essig, lasse es einwenig ausdünsten, dann gieße gute Rindsuppe darauf und gebe 2—3 kleine fein abgeschälte wie zum Salat geschnittene Gurken darein und lasse die Sauce schön dick einkochen.

149. Äpfel-Kren kalt.

2 bis 3 gute sauere Äpfel werden geschält und am Reibeisen gerieben, in eine Schale gegeben, geriebener Kren (Meerrettig) wird zu den Äpfeln gegeben, so viel Kren, daß es scharf genug ist, darein kommt Zucker zum gehörigen Süßwerden, Lemonieschale und Muskat, es wird nun das Ganze mit Essig und kalter magerer Suppe abgerührt, zum Rindfleisch servirt; dieser Kren muß mehr dick als dünn gemacht werden.

150. Paradiesäpfelsauce.

Die rohen Paradiesäpfel werden in Stückel gebrochen, in einen Topf nebst einigen Gewürznelken, Pfefferkörnern, Lemonieschale, halb Essig, halb Rindsuppe gegeben und kochen gelassen; indeß wird von klein geschnittener Zwiebel und Mehl eine rothe Einbrenn gemacht; wenn die Äpfel recht zerkocht sind, werden sie mit der Einbrenn noch aufgekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, gehörig süß gemacht und recht heiß aufgetragen. Von den eingekochten Paradiesäpfeln macht man die Sauce, so wie die von Hetschebeer (Nr. 154), nur gibt man statt Wein Essig, das Gewürz fein gestoßen, keine Zwiebel und die Sauce nicht passiren.

151. Kalte Dottersauce.

4 hart gesottene Dotter werden im Mörser fein gestoßen, 7 Deka süße geschälte Mandeln werden ebenfalls fein gestoßen und mit den Dottern auf eine Schale gegeben, darein kommen 4 Löffel voll feines Tafelöl und Essig so viel, damit die Sauce nicht zu dünn, auch nicht zu sauer wird, endlich wird $^1/_2$ Eßlöffel fein geschnittener Schnittlauch, eben so viel grüne fein gehackte Petersilie darein gethan, Zucker zum gehörigen Süßwerden, es wird gut abgetrieben und zum Rindfleich servirt.

152. Austernsauce. Andere Art.

Die Austern oder Muscheln werden nur einen Sud im Wasser abgesotten; in einer Kasserolle wird ein Stück Butter, nebst 1 Löffel voll Mehl, einigen klein gehackten Austern abgerührt und an's Feuer gesetzt, dazu kommt Wein und das Wasser, worin die Austern gekocht haben, und es wird am Feuer zu einer Sauce abgerührt; nun kommt noch Lemoniesaft, 2—3 Löffel voll abgedünstete Champignon und die von den Bärten gereinigten Austern oder Muscheln, das Ganze wird nun einen Sud aufgekocht. Hat man keine Champignons, kann die Sauce auch ohne dem gemacht werden. Diese Sauce gibt man zu gebratenen Kapaunen, Polard und Hühnchen, besonders zu großem blaugesottenem Hecht.

153. Pomeranzen-Kren (Meerrettig).

Man reibe den Kren, gebe ihn in eine Schale, nehme eine Pomeranze, reibe die Schale auf einem Stück Zucker ab, dann schabe man den Zucker auf den Kren, drücke den Saft einer Pomeranze und den Saft 1 Lemonie dazu, verdünne es mit ein wenig Essig, eine Prise Salz, rühre es gut durch, gebe es in eine Sauceschale und servire es zum Rindfleisch; nebstbei kommt, wie es sich versteht, eine warme Sauce.

154. Hagebutten- oder Hetschebeersauce.

Man nimmt 1 Löffel voll von den Hagebutten (Nr. 815), gebe sie in ein Töpfel, nehme 2—3 Kochlöffel voll Mehl, je nachdem man viel Sauce braucht, und rührt es zusammen ab, verdünnt es mit weißem Wein oder gutem Essig, dann gibt man noch 2—3 Löffel voll Hetschebeeren dazu, je nachdem man die Sauce gut und stark haben will, gibt noch etwas Wein dazu, Lemonieschale und einige gestoßene Nelken, gießt etwas klare Rindsuppe dazu und lasse es unter öfterem Rühren recht durchkochen; sollte sie zu dick sein, wird Rindsuppe nachgegossen.

155. Sauerampfersauce.

Der Sauerampfer wird rein geputzt, ausgewaschen und klein gehackt; man macht eine blasse Einbrenn und gibt den Sauerampfer hinein, lasse ihn gut durchdünsten, dann mit wenig Suppe und gutem sauerem Schmetten anfüllen und recht durchkochen.

156. Kalte Oelsauce. Italienische Art.

14 Deka rein geputzte Sardellen werden mit einem Stückchen Butter fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb passirt, auf eine tiefe weiße Schüssel gegeben; dazu kommt 1 Löffel voll fein gehackte grüne Petersilie, 14 Deka feines Tafelöl, die Sardellen werden mit dem Oel fein abgetrieben, dann kommt nach und nach von 2 Lemonie der Saft dazu und ein wenig starke kalte Rindsuppe, Alles wird wohl verrührt und dann verwendet.

157. Lemoniesauce (Citronen).

Man röstet 3 Eßlöffel voll braune Semmelbröseln mit einem Stückchen Butter, gibt 1 Schöpflöffel voll Suppe dazu und läßt sie verkochen; dann wird $^1/_2$ Eßlöffel voll fein geschnittene Lemonieschale hinzugethan und es wird noch fort gekocht, bis die Schalen weich geworden sind; nun wird die Sauce gesalzen und mit dem Saft einer Lemonie gesäuert.

158. Buttersauce.

$^1/_2$ Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie, 2 Eßlöffel voll Mehl und 10 Deka Butter werden am Feuer anlaufen gelassen, dann mit so viel guter Rindsuppe aufgegossen, damit die Sauce nicht zu dick wird, mit Muskat, einer Prise Pfeffer gewürzt, mit Lemoniesaft gehoben, über dem Feuer während dem Kochen gerührt, und siedend verwendet. An Fasttagen wird statt Suppe Fastenbrühe oder Wasser verwendet.

159. Kalte Schnittlauchsauce.

6 hart gekochte Eierdotter werden zerdrückt und durch ein Haarsieb gestrichen, dann mit gutem Essig und 4 Eßlöffel feinen Oels gut abgetrieben; hiezu kommt 1 Eßlöffel voll fein geschnittener Schnittlauch, 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Bertramblätter, nebst zweimal soviel Zucker und wenig Salz; auch kann man bischen kalte Rindsuppe dazu geben. Auf diese Art wird die Sauce statt Schnittlauch auch von grüner Petersilie gemacht, nur bleibt Bertram weg.

160. Warme Häringsauce.

Ein schöner Häring, Milchner, wird wenigstens 2 Stunden im kalten Wasser gewässert, dann abgeschält und entgrätet, dann mit 1 Zwiebel fein gehackt; 1 Eßlöffel voll Mehl wird in Butter gelb geröstet, dann mit Suppe oder Wasser aufgegossen, recht abgerührt und gehörig aufkochen gelassen, zuletzt kommt der mit Zwiebel und der Milch fein gehackte Häring darein, wird nur einen Sud aufkochen gelassen, es wird vom Feuer genommen und Lemoniesaft zur angenehmen Säuere darein gethan. Heiß servirt.

161. Gehackte Sauce.

Zu dieser Sauce werden 2 Eßlöffel voll fein gehackte Champignons in etwas frischer Butter geröstet; dazu kommen eben so viel geschnittene Essiggurken, 1 Eßlöffel voll fein gehackte Bertramblätter, eben so viel Körbelkraut. Alles wird nun mit 2 Eßlöffeln voll gutem Essig verkocht, in die braun eingebrennte Sauce gegeben und aufgekocht, zum Rindfleisch servirt.

162. Bertramsauce.

In eine gute braun eingebrennte Suppe kommt, wenn sie gut verkocht ist, 1 Eßlöffel voll fein geschnittene Bertramblätter, nebst dem Saft $^1/_2$ Lemonie, beides wird nun gut verkocht und zum Rindfleisch servirt.

163. Kalte grüne Sauce.

Es wird 1 Handvoll Körbelkraut, 1 Handvoll Bertramblätter, eben so viel grüne Petersilie im Salzwasser weich gekocht, nach diesem werden diese Kräuter abgeseiht, mit einer Zugabe von 1 Eßlöffel voll Kappern, 2 rein geputzten Sardellen, 2 Stück kleinen Pfeffergurken (Nr. 965), und 3—4 hartgekochten Eidottern im Mörser fein gestoßen, mit Essig angefeuchtet, dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit 10 Deka feinem Oel nach und nach abgerührt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und mit Bertramessig zum angenehmen Geschmack gehoben.

164. Ribiselnsauce.

Es werden 1 Liter Ribiseln rein abgerupft, mit 8 Löffel voll rothen Wein an das Feuer gesetzt und bis zum völligen Zerkochen gelassen; nun kommen 14 Deka gestoßenen Zucker hinzu, und es wird noch eine Weile gekocht; dann kommt ½ Ei, großes Stückchen Butter hinzu, welches durch Rühren in das Ganze vermischt wird; diese Sauce wird meist zu Hirschziemer oder Wildschwein servirt, auch ist sie zum Rindfleisch sehr gut.

165. Englische Sauce zu kalten Braten.

Von 2 schönen Häringen wird die Milch ausgewaschen, sehr fein zerdrückt, und mit 3 zerdrückten hart gesottenen Eidottern vermengt, ein halber Häring und 2 Sardellen werden gewaschen, geschält, von allen Gräten befreit, und mit Lemonieschale und Schnittlauch sehr fein gehackt; nun wird Alles mit etwas Essig gut abgerührt, darein kommen 3 Eßlöffel voll feines Tafelöl, und 2—3 Eßlöffel voll Senf; nun wird das ganze gut abgetrieben, zuletzt 1 Eßlöffel voll geschnittene Kappern darein gegeben, und zu jedem kalten Braten servirt.

166. Hetschebeerensauce zum Wildpret.

3 Deciliter entkernter recht reifer Hetschebeeren werden mit 3 Deciliter weißen Wein so lange gekocht, bis sie sich leicht durch ein Sieb streichen lassen; dann werden 14 Deka feinen Zucker nebst einem halben Ei, großem Stückchen Butter genau hineingerührt und zur Dicke verkocht; diese Sauce wird meistens zu Schwarzwild gebraucht.

167. Florentinersauce.

Die in Nr. 163 abgekochten Kräuter werden mit 8 Stück im weißen Wein geweichten Bisquits zusammen passirt, dann mit 3 Eßlöffel voll Oel und dem Saft 1 Lemonie nebst einer Prise Salz gut abgerührt und kalt servirt.

168. Bechamelle oder dicke Zwiebelsauce mit Rahm.

Man zerläßt 3 Deka Butter in einer Kasserolle, schneidet 4 große weiße Zwiebeln zu Scheibchen hinein, nebst einem Stückchen rohen Schinken, 6 Körner Koriander, eben so viel weißen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, und dünstet es auf langsamen Feuer gar, doch so, daß die Zwiebeln weiß bleiben; gibt dazu 1 Eßlöffel voll Mehl, läßt es durchdünsten, füllt dazu 2 Schöpflöffel voll Suppe, eben so viel Rahm (saueren Schmetten), kocht es zu einer dicken Sauce ein, und passirt sie durch ein feines Sieb.

169. Fasten-Bechamelle.

Die Fasten-Bechamelle wird eben so gemacht; man gibt aber einen Löffel voll Mehl mehr, und statt Rindsuppe Fastenbrühe dazu, Schinken bleibt weg.

170. Pfeffersauce.

½ Schöpflöffel Weinessig wird mit wenig Salz, 1 Lorbeerblatt, 6 Schalotten, und 1 Kaffeelöffel voll ganzen Pfeffer bis zur

Hälfte eingekocht, dann mit Rindsuppe, so viel man Sauce haben muß, aufgegossen und recht gekocht, nachher über schöne braune Einbrenn passirt und abgesprudelt, dann gut verkocht; sollte sie nicht scharf genug sein, so wird sie noch mit etwas feinem Pfeffer und dem Saft $^1/_2$ Lemonie gehoben.

171. Warme Senfsauce.

In die vorhergehende Sauce werden über die Quere der weißen Zwiebel messerrückendicke Scheibchen geschnitten, im Schmalz gebacken, dann in die fertige Sauce gethan und noch $^1/_4$ Stunde gekocht, endlich mit 2 Eßlöffel guten Senf vermengt.

172. Piquante Sauce.

$1^1/_2$ Deciliter Weinessig wird mit 1 Lorbeerblatt, 1 Sträuschen Thimian, 3 Schalotten oder einer kleinen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, zur Hälfte eingekocht, dann mit Suppe aufgegossen, $^1/_4$ Stunde lang gekocht, dann passirt, schön eingebrennt, und mit einem Stückchen Zucker zur angenehmen Süßlichkeit gehoben und noch aufgekocht.

173. Remoulade kalt.

Man kocht eine Handvoll Körbelkraut, eine Handvoll Sauerampfer, eben so viel grüne Petersilie und Bertramblätter in Salzwasser gar, seiht die Kräuter ab, drückt sie gut aus, stoßt sie mit 6 hartgekochten Eidottern im Mörser, und streicht sie durch ein feines Sieb; dann gibt man die Kräuter in eine Schüssel, rührt sie mit 4 Eßlöffel voll Provenzeröl, eben so viel Essig, Senf und Salz, wenig Pfeffer und Zucker gut ab, und servirt sie.