Lichte Saucen.

Klare Saucen (Consommé).

Gute Fleischbrühe, worin auch Kalbsbraten oder Knochen gekocht wurden, wird mit etwas Citronensaft, Muscatblüte und weißem Pfeffer auf der Glut so lange gekocht, bis sich der Faden zu spinnen anfängt.

Obersauce.

In eine dicke Buttersauce gibt man ein Stückchen Glace hinein, gießt es mit Obers auf, seiht es und läßt es etwas kochen.

Fricasséesauce.

Man mache von Butter eine leichte weiße Einbrenn, gieße sie mit guter Fleischbrühe auf, sprudle zwei bis drei Eierdotter hinein und gebe von einer Citrone den Saft darein. Man nimmt diese Sauce gewöhnlich zu Fischen oder auch zu gesottenen Kalbsköpfen.

Buttersauce.

Zwei Kochlöffel voll Mehl lasse man in 70 Gramm Butter etwas anlaufen, doch darf es nicht im geringsten gelb werden, und gieße es dann mit Fleischbrühe auf. Wenn sie gut verkocht ist, wird sie vor dem Anrichten mit einigen Eierdottern abgesprudelt. Wenn diese Brühe zu Spargel gehört, gieße man selbe mit dem Spargelwasser auf.

Holländersauce (s. Hollandaise).

Man treibt ein Stück Butter mit drei Dottern ab, gibt drei Löffel Mehl hinein und peitscht es dann mit Suppe ab, kocht alles gut, seiht die Sauce durch, gibt von einer Citrone den Saft nebst einem Eßlöffel voll guten Bertrameßig hinein, läßt alles nochmals gut kochen, sprudelt sie und gibt sie dann zu Fischen zur Tafel.

Citronensauce.

Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe und gibt Citronensaft und feingeschnittene Schalen hinein oder man läßt

etwas Zucker und Bröseln in Rindschmalz anlaufen, gibt Citronensaft, Suppe dazu und reicht die Sauce zu Zunge.

Sauce à la maître d'hôtel.

In eine Casserolle gibt man für je eine Person einen Eierdotter, den Saft von einer halben Citrone, 1 Löffel Senf und ein Stück Sardellenbutter dazu, verrührt alles sehr gut, gießt sie mit weißer Sauce auf, läßt die Sauce unter beständigem Weiterrühren (ohne zu kochen auf dem Feuer) dick werden.

Sauce zum Spargel.

Man treibe 140 Gramm Butter mit zwei Eierdottern ab, gebe einen guten Eßlöffel voll Mehl hinein, salze sie und verdünne sie mit Suppe, hernach lasse sie unter beständigem Rühren aufwallen, aber ja nicht sieden, da sie sonst gerinnt, und gieße, wenn sie zu dick wird, noch etwas Suppe nach und träufle von einer Citrone den Saft hinein.

Gurkensauce.

Man röste Mehl in Butter gelbbraun, gebe etwas feingeschnittene Zwiebel und Citronenschalen darein, lasse sie anlaufen und gieße sie mit Fleischbrühe und etwas Wein auf. Nun schneide man kleine Essiggurken blattweise fein, gebe sie nebst einem Löffel voll Milchrahm darein und lasse sie gut aufkochen.

Champignons- oder Pilzlingssauce.

Man dünste reingeputzte und blattweise geschnittene Champignons oder Pilzlinge mit etwas feingehackter grüner Petersilie in Butter, staube ein paar Löffel voll Mehl daran, lasse sie anlaufen, gieße sie dann mit guter Fleischbrühe auf und lasse sie gut verkochen. Wenn diese Sauce von Pilzlinge gemacht wird, kann man auch ein paar Eßlöffel voll Rahm dazugeben.

Italienische Olivensauce.

In braune Sauce, mit Saft von gedünstetem Fleische bereitet, gibt man feingeschnittene Oliven, Kapern, Sardellen und etwas Pfeffer.

Kapernsauce.

Man mache eine gelbliche Einbrenn, gieße sie mit einer gewöhnlichen Beize und Fleischbrühe auf, lasse sie recht gut verkochen, passiere sie, gebe feingeschnittene Kapern und einige Löffel Rahm hinein; wenn sie noch etwas gekocht hat, wird sie aufgetragen.

Muschelsauce.

Es werden drei gut gewaschene und von Haut und Gräten gereinigte Sardellen, Zwiebel und grüne Petersilie nebst etwas Citronenschalen recht fein geschnitten, in gelbe Einbrenn gegeben, etwas geröstet, mit Suppe und Wein aufgegossen, die mit Wein gut ausgewaschenen Muscheln dareingegeben und gut verkocht.

Austernsauce.

Man gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse sie zerschleichen, gebe 12—18 Stück ausgelöste Austern sammt dem Meerwasser mit gestoßenem Pfeffer, Muscatblüte und Citronensaft dazu, lasse sie aufkochen und richte sie in einer Sauceschale an.

Austernsauce anderer Art.

Man gibt in eine Casserolle 1 Stück Butter, läßt sie heiß werden, rührt 2 Kochlöffel voll Mehl daran und röstet es hellbraun, gießt es mit heißem Wein ab, gibt etwas gestoßene Muscatblüte, Pfeffer, Citronensaft und 12—18 Stück ausgelöste Austern sammt dem Meerwasser dazu und läßt es kochen, bis die Austern nicht mehr roth sind.

Häringsauce.

Nachdem man die Häringe gut gewässert, gereinigt und in Stücke geschnitten, werden sie einige Stunden in Wein und Essig gelegt, dann klein gehackt und unter stetem Rühren in heißer Butter geröstet. Nun gibt man Wein, Muscatblüte, Zucker, ganze Kapern und Citronenschalen dazu, läßt es aufsieden und gibt sie zu gebratenen oder gesottenen Fischen.