

## Kalte Saucen und Salate.

### Sauce von Kartoffel-Püree.

Mit Meerrettig. Gesottene, heiß passierte Kartoffeln macht man mit Essig, Öl und Salz zu einer dickflüssigen Sauce ab und gemischt geriebenen Ären dazu.

Mit Zwiebel. Man verrührt die passierten Kartoffeln wie obige und gibt anstatt Meerrettig feingehackte Zwiebel und weißen Pfeffer dazu.

### Kartoffel-Sauce mit Dottern.

Mit Schnittlauch. Einen hartgesottenen Dotter rührt man mit Essig und Öl recht fein und dünn ab, mischt einige gesottene, kalt geriebene Kartoffeln, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schnittlauch dazu und bestreut mit solchen auch die Sauce in der Schale.

Mit Sardellen. Zwei zerdrückte Sardellen, 2 Dotter hartgekochter Eier und 2 oder 3 gekochte Kartoffeln, gerieben oder zerdrückt, verrührt man mit Essig und Öl.

Mit Heringsmilch. Man rührt eine solche mit einem hartgekochten Dotter und passierten Kartoffeln mit Essig und Öl recht fein ab.

## Specksalat von Kartoffeln.

Kleinvürfelig geschnittenen Speck läßt man heiß werden und feingeschnittene Zwiebel damit gelb anlaufen, dann mischt man die heiß zu Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Essig, Salz und Pfeffer dazu und richtet ihn warm an.

## Kartoffel-Salat.

In Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln mischt man mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl und bestreut sie entweder mit kleingehackter Zwiebel oder mit feingeschnittenen Bertramblättern oder Schnittlauch oder Limonenschalen.

Ist der Essig sehr scharf, so mildert man ihn, indem man vor dem Abmachen etwas warme Rindsuppe auf die Kartoffelscheiben gibt.

Mit Sellerie. Weichgekochte Sellerieknollen schneidet man zu Scheiben, macht sie wie den Kartoffelsalat ab, belegt diesen damit franzartig und streut Pfeffer darauf. Man gibt ihn besonders zu Schweinsbraten.

Mit Himbeereffig. Rote und blaue Kartoffeln macht man am besten nur mit Öl, Salz und Himbeereffig ab.

Mit Bertrameffig. Man macht die Kartoffelscheibchen mit reichlich Öl und wenig Essig, feingehackter Petersilie, Salz und Pfeffer ab und ziert die Oberfläche mit Oliven und Sardellenstreifen.

Zum Zieren von Kartoffelsalat verwendet man grünen Kapünzchensalat, rotgesprenkten Zichoriensalat, grüne Fisolenschoten, Kapern, rote Rüben u. dgl. und das gehackte Gelbe und Weiße von hartgekochten Eiern. Vor dem Abmachen mit Rindsuppe begießen.

### Kartoffel-Salat mit Gurken.

Zu 3 gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mischt man 2 Handvoll auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnittene, gesalzene, dann ausgedrückte, frische Gurken, etwas Kümmel und gibt  $\frac{1}{8}$  Liter sauren Rahm, mit etwas Essig gemischt, darüber oder macht sie mit Öl, Essig und Pfeffer ab.

### Kartoffel-Salat mit Senf-Sauce.

Man rührt 2 noch warme Dotter hartgefottener Eier mit gutem Essig, Provenceröl, 2 Kaffeelöffelvoll Senf, 1 Löffel Salz, etwas Pfeffer und feingeschnittene Schalotten zu einer zarten Sauce und mischt damit die zu Scheibchen geschnittenen Kartoffeln.

### Kartoffel-Salat mit Gourmands.

Man kocht längliche, nicht mehlig kleine Kartoffeln im gesalzenem Wasser, schält sie noch warm und schneidet sie in gleich dicke Scheibchen. Dann

mischt man sie mit Madeira- oder Rotwein gekochten, geschälten, feingeschnittenen Trüffeln, Salz, Pfeffer, feinstem Öl und sehr gutem Weinessig (Rosineneffig), feingeschnittenen Bertram- und Petersilienblättern und häuft den Salat in die Schüssel.

Den Rand kann man mit in Salzwasser gekochten gelben und roten Rüben und Sellerie, in Scheiben geschnitten und zierlich ausgestochen, belegen.

### Kartoffel-Salat mit Fleisch.

1 bis 2 gekochte Dotter rührt man mit Öl ab, gibt Essig, Pfeffer und Salz dazu, schneidet kleine Stückchen von Bratenresten, mischt sie zu in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und gießt das Abgerührte darüber.

### Kartoffel-Salat mit Fischen.

Mit Sardellen. Zu gewöhnlichem Kartoffel-salat mischt man in kurze Streifen geschnittene Sardellen und ganze oder gehackte Kapern und Pfeffer.

Mit Heringsmilch. Die Milch von einem Hering, zwei zerdrückte Dotter, Essig, Öl und etwas Pfeffer verrührt man zu einer dünnen Sauce und macht damit blättrig geschnittene Kartoffeln ab.

Heringsalat. Man schneidet einige Kartoffeln und zwei Bordsdorfer Äpfel kleinwürfelig, ebenso einen gepuzten, entgräteten Hering. Dann rührt

man die Heringsmilch mit Essig, Öl, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln zu einer dünnen Sauce, mischt das Geschnittene dazu und garniert den angerichteten Salat mit hartgekochten, zu Scheiben geschnittenen Eiern.

Mit Salatfischen. Man schneidet Aal, Hering, Bricken u. dgl. zu kleinen Stückchen und mischt nudelig geschnittene Kartoffeln dazu. Dann rührt man 3 hartgekochte Dotter, 2 passierte Kartoffeln und Öl flaumig ab, gibt Essig, 2 Löffel Senf und weißen Pfeffer dazu und gießt es über die Kartoffeln und Fische.

### Kartoffel-Salat mit Mayonnaise.

Man stößt von 3 hartgekochten Eiern die Dotter und 3 Sardellen, streicht sie durch ein Sieb und rührt in einer in Schnee oder kaltes Wasser gestellten Schüssel davon mit 3 Deziliter Aspik, 7 Deka Öl und einigen Eßlöffelvoll Essig, was man kaffeelöffelweise abwechselnd dazugibt, eine sulzige, dicke Ölsauce (Mayonnaise). Zu dieser mischt man, wenn das in einer glatten Form dünn eingegossene Aspik gesulzt und mit dem Weißen der Eier, roten Rüben, Kapern oder Gurken und Heringstückchen zierlich belegt und mit Aspik angesulzt ist, das übrige des Herings und zweimal so viel Kartoffeln, gekochte Selleriewurzeln und Salzgurken, alles kleinstwürfelig geschnitten, und füllt damit die Form voll. Die nach dem Festwerden gestürzte Sulze garniert man mit Salat und Aspik.

Mit Senf. Zu obiger Mayonnaise rührt man auch 2 passierte Kartoffeln und 1 Eßlöffelvoll Senf und unterlegt diese, in einer Form schichtenweise gefüllt, mit Kartoffelscheiben und Stückchen von Hering, Bricken und dergleichen Salatsfischen.

### Kartoffel-Salat mit Rahm-Mayonnaise.

Gekochte Kartoffeln schneidet man noch heiß zu dünnen Scheiben und übergießt sie mit ein wenig heißer Rindsuppe und ein paar Löffel Essig. Dann verrührt man mit 3 rohen Dottern nach und nach 12 Dekka Öl, 6 Löffel sauren Rahm, 6 Löffel guten Essig, 6 Löffel kaltflüssiges Aspik, weißen Pfeffer und Salz. Davon mischt man einen Teil zu den Kartoffeln, häuft sie in die Schüssel, streicht das übrige darüber, stellt es kalt und garniert den Rand vor dem Servieren mit Mixed pickles.

### Kartoffel-Mayonnaise.

2 Kartoffeln werden heiß passiert, dann in einer in Schnee gestellten kalten Schüssel mit 3 rohen Dottern flaumig abgetrieben, wobei man löffelweise nach und nach 10 Dekka feinstes Öl, Pfeffer und so viel Essig dazugibt, daß es eine angenehme Säure bekommt und breiartig dick wird. Man verwendet es als Garnierung von kalt aufgeschnittenem Braten.