



V. Abschnitt.

Kalte Saucen.

Saucen, ohne Rücksichtnahme auf ihren Charakter zusammengefasst, wie solche meistens kalt auf die verschiedensten Arten bereitet und servirt werden, sind kalte Saucen.

Die grösste Rolle spielt wohl unter diesen die Mayonnaise, mit welcher wieder andere, wie Tartar-, Remoulade- und Ravigotsaucen etc. bereitet werden und die daher auch unter die Grundsaucen gereiht werden könnte.

Kalte Saucen müssen insbesondere im Sommer, wenn nicht am Eise, so doch an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Indem die meisten kalten Saucen Säuregehalt besitzen, und sich dadurch bei Aufbewahrung in unverzinnnten Kupfer- oder mit Kupfer legirten Kochgeschirren gesundheitsschädlicher Grünspan bildet, verwendet man zur Bereitung und Aufbewahrung solcher Saucen am sichersten Porzellangeschirre.

Aepfelsauce (sauce aux pommes).

Bereitung: 4 mittlere Aepfel werden geschält, geviertheilt, das Kerngehäuse herausgeschnitten und in einer mit Butter geschmierten Casserole mit etwas Wasser weich gedünstet. Die Aepfel werden durch ein Sieb gedrückt, in einer Porzellschale mit 1 Kaffeelöffel Zucker, dem Saft einer Citrone und einem Stückchen zerlassener Butter verrührt und zu gebratenen Gänsen servirt.

Aspiemayonnaise (mayonnaise a la gelée).

Mayonnaise à la gelée ist eine Art kalte Dunksauce und besteht aus gewöhnlicher Mayonnaise und etwas darunter gerührtem, eingekochtem Aspic.

Bereitung: Für ein Volumen fertiger Mayonnaise (s. d.), welche von $\frac{1}{4}$ Liter Oel gerührt wurde, lässt man ungefähr 2 Deciliter Aspic zur Hälfte einkochen und rührt es hierauf auf dem Eise, um es gleichmässig auszukühlen. Wenn der Aspic anfängt zu stocken, verrührt man denselben langsam unter die Mayonnaise. Wird die Sauce hierauf während der Arbeit zu dick, so erwärmt man sie durch Eintauchen der Terrine in heisses Wasser, wird sie jedoch zu dünn, so wird sie durch das Rühren am Eise wieder dicker gemacht.

Berliner Sauce (sauce Berlinoise).

Bereitung: Von 3 Dottern, 1 Löffel voll aufgelöstem englischen Senf, etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Oel und dem nöthigen Essig rührt man eine Mayonnaise (s. d.) und mischt dasselbe Volumen Ribisgelée, würfelig geschnitten, behutsam darunter. Wie Dubois selbst gesteht, ist diese Sauce zwar nicht schön, doch für Liebhaber trotzdem von wirklichem Werthe.

(Dubois.)

Caviarsauce (sauce au caviar).

Bereitung: 4 hart gekochte Dotter werden durch ein Sieb passirt und mit etwas englischem Senfpulver, Oel und Bertramessig glatt gerührt. Zuletzt werden 10 Dekka Caviar darunter gemischt.

Cumberlandsauce (sauce Cumberland).

Bereitung: 3 Esslöffel Preiselbeeren- und Johannisbeerengelée, ebenso viel Marmelade von Marillen und Hagebutten werden in einer Terrine mit $\frac{1}{4}$ Liter Madeirawein verrührt, dazu noch durch Geschmack und Saft von 1 Orange und $\frac{1}{2}$ Citrone, sowie 1 Kaffeelöffel französischen Senf vervollständigt. Man servirt sie für kaltes und auch warmes Wild.

(Spörk.)

Auf andere Art.

Bereitung: $\frac{1}{4}$ Kilogramm Hagebuttenmarmelade, $\frac{1}{4}$ Kilogramm spanische, eingekochte Weichsel

(fein zerschnitten), $\frac{1}{4}$ Kilogramm Marillenmarmelade, 1 Glas ausgelöste Johannisbeeren (groseilles de bar) werden zusammen gut vermischt und mit rothem Bordeaux beliebig verdünnt.

Ferner kommen dazu:

3 Löffel englisches Senfpulver (mit Wasser angerührt), der Saft und die gelbe Schale von 3 Orangen (fein nudelig geschnitten, im Wasser weich gekocht), nebst $\frac{1}{4}$ Kilogramm fein geschnittenem Citronat. (Recept für grösseren Gebrauch.)

Munsch.)

Englische Minzsauce (sauce mint à l'anglaise).

Bereitung: Etwa 3 Löffel voll gepflückter, grüner und frischer Pfefferminzblätter werden gewaschen, fein gehackt, in die Saucière gegeben, mit 2 Löffel Zucker gemischt und 2 Deciliter Weinessig darüber gegossen. Man lässt dies ungefähr 2 Stunden stehen und servirt die Sauce sodann.

NB. In England, wo sie eine besonders beliebte Sauce zum gebratenen Lammfleisch ist, wird eine eigene Art dieses Minzkrautes in Treibhäusern gezogen, welche sich durch besonderes Aroma von dem gewöhnlichen unterscheidet.

Englische Meerrettigsauce (sauce au raifort à l'anglaise).

In einer Porzellanschale wird 1 Kaffeelöffel englisches Senfpulver mit einigen Tropfen Essig

verrührt, dann 1 Dotter nebst etwas Salz und einer Prise Zucker darunter gemischt. Man verrührt sodann 3 bis 4 Löffel Oel nebst 2 Löffel Essig darunter, zuletzt eine Stange feingeschabten Krens (Meerrettig).

NB. Diese Sauce wird zu kaltem Fleisch servirt.

Essigkren- oder Meerrettigsauce (sauce raifort au vinaigre).

Bereitung: Eine Krenwurzel, welche man längere Zeit in frisches Wasser gelegt hat, wird rein geschabt, nochmals gewaschen, gerieben und in kochendem Wasser aufsieden gelassen. Man seiht hierauf den Kren ab, drückt ihn aus und rührt in einer Porzellanschale einige Löffel Essig nebst ebenso viel Oel, etwas Salz und Zucker darunter. Um die Schärfe der Sauce zu mildern, rührt man oft noch einen geriebenen Apfel oder weisse Semmelbrösel darunter und verdünnt dieselbe mit einigen Löffeln guter Suppe.

Genfer Sauce (sauce de Genève).

Bereitung: 4 hart gekochte Dotter werden passirt, in einer Schüssel mit 3 rohen Dottern, 1 Löffel französischem Senf und etwas Salz mit 5 Deciliter Oel zu einer dünnen Mayonnaise (s. d.) verrührt, mit Bertramessig gesäuert, gewürzt und

servirt. Man verwendet sie zum Spargel und solchen Speisen, zu denen eine ähnliche Sauce passend ist.

(Dubois.)

Häringsauce (sauce hareng).

(Bürgerlich.)

Bereitung: Die sogenannte Milch (laitance) einiger Häringe wird ausgewässert und einige Tage lang mit Essig, Zwiebelscheiben und Pfeffer marinirt (gebeizt). Sie wird dann mit 3 bis 4 hartgekochten Dottern in einem Mörser verrieben, durch ein Haarsieb gestrichen, mit 1 Löffel französischem Senf und einigen Löffeln Oel in einer Schale glatt gerührt, gepfeffert, etwas gesäuert und gezuckert, sowie mit 1 Löffel voll zusammengehackter Kappern verrührt. Man servirt obige Sauce zu kaltem Wildpret.

Kalte englische Fischsauce (sauce froide à l'anglaise pour poisson).

Bereitung: 8 bis 10 Stück gesalzene Sardellen werden ausgewässert, abgerieben und ausgegrätet, gehackt, mit 1 Glas Portwein begossen und stehen gelassen. Man giebt sodann in eine Casserole 6 bis 8 Stück Schalotten, einige Gewürznelken, 8 Stück Pfefferkörner und 2 Blätter Macis, und lässt dies 20 bis 30 Minuten mit 1 Liter Walnussketchup kochen. Nach dem Erkalten giesst man obigen

Wein mit den Sardellen hinzu, fügt noch $\frac{1}{4}$ Liter Portwein darunter, passirt alles durch ein Tuch und hebt die Sauce für den Gebrauch in verkorkten Flaschen auf.

NB. Ketchup ist die Bezeichnung für verschiedene, sehr pikante Essenzen (Saucen), welche aus Austern, Champignons, Walnüssen mit Zusatz von Gewürzen hergestellt, zum Würzen von Pasteten, Ragouts, Saucen etc. benützt werden.

Ketchup ist ein besonders in seinem Lande beliebtes englisches Fabrikat (s. Univers.-Lex. der Kochkunst).

Kalte spanische Sauce (sauce à l'Espagnole froide).

Bereitung: 50 Gramm braune Semmelbrösel werden in Wasser eingeweicht, einige Büschchen gewaschener Petersilie mit 6 Sardellen und etwas fein gehackte Zwiebel gestossen und mit den ausgedrückten Bröseln verrieben. Man rührt dann noch so viel Essig und Oel darunter, als zu einer Art Vinaigrette (s. d.) nöthig ist, und servirt diese zum Rindfleisch.

(Dubois.)

Kräutersauce (sauce remoulad).

Bereitung: Man rührt von 2 bis 3 Dottern eine Mayonnaise (s. d.) und mischt $\frac{1}{2}$ weisse Zwiebel, 1 Löffel Kappern, einige Cornichons, 3 bis 4 Stück

geputzte Sardellen, etwas Petersilie und Bertram darunter, was alles zusammen fein gehackt und vor dem Mischen in einer Serviette fest ausgedrückt wurde. 1 Löffel von der englischen Anchovisessenz wird der Remouladsauce einen vorzüglichen Geschmack verleihen.

Auf andere Art.

Bereitung: Eine Handvoll Bertramblätter, ebenso viel Kerbelkraut und Petersilie werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht, ausgedrückt, mit den Dottern von 6 harten Eiern fein gestossen, durch ein Haarsieb gestrichen und mit 2 Löffel französischem Senf in einem Porzellengefäß vermischt. $\frac{1}{8}$ Liter Oel, etwas Essig und Salz hineingerührt, vervollständigen die Sauce. (Spörk.)

Krensauce mit Schlagobers (sauce raifort à la crème).

Bereitung: 2 Deciliter Schlagobers (Sahne), welches in Eis eingekühlt war, wird schaumig geschlagen, eine Stange gereinigter und geriebener Kren (Meerrettig) wird darunter gerührt, etwas gesalzen, gezuckert und in einer porzellanenen Saucière servirt.

Oelsauce (sauce mayonnaise).

Bereitung: In eine Terrine oder tiefere Schüssel giebt man 3 frische Dotter, 1 Kaffeelöffel

französischen Senf, ebenso viel englisches Senfpulver, etwas Salz, weissen Pfeffer und eine Messerspitze gestossenen Zucker. Man mischt dies untereinander, rührt dann mit einer verzinnten Ruthe langsam 3 Deciliter feinstes Olivenöl darunter und träufelt den nöthigen Bertramessig dazu, sobald die Sauce anfängt zu dick zu werden oder zu zerinnen scheint. Dass eine Mayonnaise mit einem Löffel am Eise gerührt werden soll, ist eine falsche Ansicht.

NB. Der feine Geschmack einer Mayonnaise wird lediglich von der Qualität des Oeles oder Essigs (den man durch Citronensaft ersetzen kann) abhängen. Das Oel darf weder warm, noch gefroren sein. Die Schneeruthe verhilft zu einer schnelleren Methode, da die übereinander gebundenen Drähte die Substanzen besser mischen.

Ravigotsauce (sauce ravigote).

Bereitung: Von 3 Dottern rührt man eine Mayonnaise (s. d.) und mischt feingehackte Petersilie, Bertram, Gurken, Sardellen, Kappern und etwas Zwiebel darunter (wie bei der Remouladsauce.)

NB. Ein Studium über das Recept zu der Ravigotsauce führte zu dem Resultate, dass diese Sauce ihren Namen nicht nur mit der Remoulade-, ja oft noch mit der Tartarsauce gemeinsam hat.

Rettigsauce (sauce aux raves).

Bereitung: 1 bis 2 Stück mittelgrosse, schwarze Rettige werden gewaschen, sorgfältigst geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Man giebt nun den Rettig in eine Porzellanschale, salzt ihn und rührt Essig und Oel, ähnlich einer Krensauce darunter. Rettigsauce servirt man zum Rindfleisch, oft auch zu allen Gattungen geräucherten Fleisches.

Rothe Sauce für Hummer (sauce rouge).

Bereitung: Das Volumen von circa 4 Löffel rother Eier eines gekochten Hummers werden mit der Substanz, welche sich ausser dem Fleische noch in dem Gehäuse des Hummers befindet, mit 3 rohen und 3 gekochten Dottern im Mörser gestossen und durch ein feines Sieb gestrichen. Man giebt dies in eine Terrine, rührt 1 Löffel französischen Senf, 2 Deciliter Oel, nebst Salz, Pfeffer, Zucker, Cayenne und fein gehackte Schalotten darunter und säuert schliesslich diese Sauce mit Bertramessig.

NB. Diese Sauce wird wie eine Mayonnaise angerührt und behandelt und muss gebunden sein. (Dubois.)

Rothe Weinsauce (sauce froide au vin rouge).

Bereitung: 2 Löffel voll Himbeer- oder Johannisbeerengelée werden mit 2 bis 3 Deciliter guten Rothwein verdünnt; nachdem man die Gelée

früher etwas lau gemacht hat, giebt man noch 2 Löffel gestossenen Zucker dazu und stellt die Sauce auf das Eis, um sie anziehen zu lassen.

Russische Sauce (sauce à la Russe).

Bereitung: 2 Löffel englisches Senfpulver wird in einer porzellanenen Schale nach und nach mit 2 Deciliter feinem Olivenöl verrührt, mit 2 Löffel Bertramessig gesäuert, gesalzen und gezuckert.

NB. Diese Sauce wird in Russland gern zu verschiedenen Fischen genossen, (Panchard.)

Schnittlauchsauce (sauce ciboulette).

Bereitung: Die Dotter von 4 hartgekochten Eiern werden mit einer in Milch geweichten Semmel durch ein Sieb gedrückt, eventuell früher im Mörser verrieben, dann mit Essig und Oel glatt abgerührt, gesalzen und gepfeffert, etwas gezuckert, zuletzt 1 Kaffeelöffel voll feingeschnittenen Schnittlauches darunter gerührt. (Munsch.)

Tartarensauce (sauce à la tartare).

Bereitung: In 2 Deciliter Mayonnaise (s. d.) rührt man 1 Löffel französischen Senf, so dass dieser durch seinen Geschmack hervorsteicht und der Sauce eine besondere Schärfe verleiht.

NB. Das Dazugeben von Kräutern, was oft üblich ist, sollte eigentlich unterlassen werden, da sich sonst die Tartarensauce von einer Remoulade nicht unterscheidet.

Vinaigrettesauce (sauce vinaigrette)

(auf gewöhnliche Art).

Bereitung: $\frac{1}{2}$ spanische (weisse) Zwiebel wird fein gehackt und in eine Schale gegeben; dazu kommt 1 Kaffeelöffel voll französischer Senf, feiner Schnittlauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker. Dies alles wird mit 1 Deciliter Oel verrührt und mit etwas Bertramessig gesäuert.

Auf andere Art.

Bereitung: 1 Esslöffel weisse Zwiebel, ebenso viel Kappern und Schalotten, 3 kleine Essiggurken, etwas von Mixedpickles und grüne Petersilie wird fein zusammengeschnitten und in eine Terrine gegeben; 2 Esslöffel geriebener Kren, 2 grosse, geriebene Aepfel, etwas Salz, Pfeffer und $\frac{1}{8}$ Liter Oel wird noch darunter gerührt und hierauf das Ganze mit Essig gesäuert. (Spörk.)