



III.

Weitere Artikel,

welche bei der Saucenbereitung in Betracht kommen.

Die Butter.

Die Erfahrung lehrt, dass die Butter speciell auf dem Gebiete der Saucen einen Verbrauchsartikel abgiebt, welcher auf den Geschmack derselben einen entschiedenen Einfluss ausübt, insbesondere dort, wo die Butter frisch und in grösseren Quantitäten zur Verarbeitung gelangt, wie beispielsweise bei sämmtlichen holländischen Saucen. Man ist deshalb in den grösseren Küchen von jeher bestrebt, die beste Qualität zu erhalten, auch dann, wenn dieselbe hoch zu stehen kommt. Die beliebteste Butter liefert Frankreich (Normandie, Bretagne), und Rennes hat sich durch die Fabrication einen Ruf erworben. Die Butter von Isigny ist jedoch trotz aller Concurrrenz die beste und der Versandt ins Ausland ist ein so bedeutender, dass

sich der jährliche Umsatz auf 20 Millionen Francs beläuft. Für den Gebrauch in der Küche verwendet man meistens zweierlei Butter: eine feine und eine gewöhnliche; die erstere dient zur frischen Verarbeitung, die letztere zur Verkochung.

Zum Anrühren der Saucen gebraucht man die gewöhnliche Butter, da durch das Anrösten und Auskochen ihr feinerer Geschmack ohnehin verloren geht. In vielen Küchen ist es üblich, hierzu auch die clarificirte Butter (s. u.) zu verwenden, welche bei uns unter dem Namen „Rindschmalz“ in den Handel kommt, leider vielfach gefälscht und in den Magarinfabriken erzeugt wird.

a) Clarificirte Butter (beurre clairfier).

Bereitung: Die zum Clarificiren bestimmte Butter wird in eine ziemlich grosse, hohe Casserole gegeben, auskochen gelassen und abgeschäumt. Sobald die Butter nicht mehr steigt, was beweist, dass das Wasser verflüchtigt ist, zieht man sie zurück und passirt dieselbe ohne den Satz behutsam in ein passendes Porzellangeschirr. Man wird gut thun, clarificirte Butter für den Gebrauch immer vorrätzig zu haben.

b) Mehlbutter (beurre manié).

Die Mehlbutter dient nicht nur zum Legiren von Säften (und Fonds), sondern besonders zum Verdicken dünner Saucen.

Bereitung: Sie wird aus frischer Butter bereitet, indem man zu einem bestimmt grossen Stück das doppelte Quantum Mehl entweder auf einem Teller mit der Gabel, oder sonst auf eine beliebige Art darunter wirkt, dass es eine gleichmässig gut gemischte Masse bildet. Wenn Saucen durch schlechtes Mehl nachlassen, so ist die Mehlbutter ein schnelles Mittel, diesen Fehler auszubessern.

c) Sardellenbutter (beurre d'anchois).

Bereitung: 8 bis 10 Stück gesalzene Sardellen werden gewaschen, mit einem Tuche getrocknet (das darauf befindliche Häutchen weggerieben), gespalten, die Gräten herausgenommen, mit 20 Dekä Butter gestossen und durch ein Haarsieb gedrückt. Die Sardellenbutter wird entweder gleich verarbeitet oder zum Extraserviren in eine beliebige Form gebracht.

d) Krebsbutter oder Hummerbutter (beurre d'ecrevisses).

Bereitung: 20 kleine Krebse werden gekocht, die Schale in einem Mörser zu Brei gestossen, mit circa 20 Dekä Butter verrieben, in eine Casserole gegeben und anrösten gelassen. Nach 30 Minuten wird das Ganze mit Wasser aufgegossen, aufkochen gelassen, die aufsteigende rothe Butter löffelweise

behutsam abgenommen und sofort in kaltes Wasser passirt, in welchem die Butter fest wird. Schliesslich ist die Krebsbutter aus dem Wasser herauszunehmen.

e) Kräuterbutter (beurre Montpellier).

Bereitung: Die Filets 8 bis 10 gesalzener Sardellen, etwas gehackte grüne Petersilie, Bertram (Dragun), 1 Pimpinelle und einige Kappern werden fein gestossen, mit 150 Gramm Butter gemischt und durch ein Sieb passirt. Dann werden 200 Gramm Butter in einer Terrine schaumig gerührt, obiges darunter gemengt, grün gefärbt und gewürzt. Die Kräuterbutter wird sogleich für den Gebrauch (meistens zum Ueberziehen kalter Fische) verwendet.

(Urb. Dubois.)

f) Butter à la maître d'hôtel.

Zu gebratenen Fischen, Rumsteaks, Entrecotes, Beefsteaks etc., besonders zu am Rost Gebratenem (Grillirtem) wird diese Butter gern servirt, und zwar entweder separat oder in Stücken geschnitten, gleich auf die Speise gelegt.

Bereitung: In 20 Dekka feiner Theebutter verarbeitet man den Saft einer ganzen Citrone, salzt und pfeffert die Butter, mischt 1 Kaffeelöffel voll gehackter Petersilie darunter und macht dar-

aus ein beliebig geformtes Stück, welches man für den Gebrauch in ein Gefäss mit Eiswasser legen kann.

NB. Alle diese Gattungen von Butter, wie sie für die Küche verarbeitet werden, verlieren durch längeres Stehen viel von ihrer Qualität, weshalb es sich empfiehlt, die Butter stets frisch zu machen oder am Eis aufzubewahren.

Roux (Mehl- oder Einbrenn).

Roux, ebenfalls eine französisch-technische Bezeichnung, die anstatt der deutschen Mehl- oder Einbrenn gebraucht wird. Der Roux besteht aus Fett (Butter) und Mehl und wird zwar auch für verschiedene Suppen gebraucht, doch dient er hauptsächlich zur Bereitung von Saucen, die meist ohne diese Zuthat gar nicht denkbar wären. Der Roux spielt deshalb eine grosse Rolle, was leider in den meisten Küchen noch nicht recht anerkannt wird. In grösseren Restaurants wird er massenhaft (5 Kilogramm) im voraus erzeugt, da er sich durch sein Erstarren lange hält, ohne seine Güte zu verlieren. Zu seiner Bereitung verwendet man (für Saucen) nur das beste Mehl, welches unter aufmerksamem fleissigen Rühren, langsam, bei mässiger Hitze angeröstet wird.

Je nach der zu bereitenden Sauce unterscheidet man braunen, gelben und weissen Roux.

a) Brauner Roux.

Bereitung: 40 Dekka Butter werden in einer Casserole zerlassen, dann mit 50 Dekka gutem, gesiebtem Mehl glatt verrührt und unter oftmaligem Umrühren — wie oben erwähnt — langsam auf der Ecke der Maschine oder im heissen Etuve (Trockenofen) angeröstet, bis das Mehl gleichmässig braun ist, was je nach der Hitze 2 bis 3 Stunden und länger dauern kann.

Da sich das Mehl leicht anlegt (anbrennt), stellt man die Casserole häufig auf einen Dreifuss und rührt besonders aus den Ecken heraus, dass weder lichtere noch dunklere Theilchen (Knoten) entstehen können.

b) Gelber Roux.

Bereitung: Der gelbe Roux wird wie der braune bereitet; man lässt das Mehl jedoch nur so lange rösten, bis dasselbe eine lichtbraune (gelbe) Farbe angenommen hat. Er wird für folgende Saucen verwendet: velouté, normande, deutsche, béchamel etc.

c) Weisses Roux.

Bereitung: Der weisse Roux wird nur ganz wenig geröstet, darf gar keine Farbe annehmen, und kann wegen der kurzen Zeit, welche er zu seiner Bereitung braucht, erst knapp vor dem Ge-

brauche angerührt werden. Die Manipulation und das Verhältniss von Fett und Mehl ist wie bei dem braunen Roux (s. d.). Er dient zur weissen Sauce (Crèmesauce, auch Béchamel- oder Buttersauce etc.).

NB. Hierher gehört auch noch die Mehlbutter, welche unter Artikel „Butter“ (s. d.) eingereiht wurde.

Mirepoix.

Mirepoix ist ein französisch-technischer Ausdruck für würfelig geschnittenes und angeröstetes Suppengrün, welches in grösseren Küchen für den Gebrauch stets vorrätzig ist. Es ist ein nothwendiger Bestandtheil zum Dünsten verschiedener Gerichte und dient meistens dazu, durch die Mittheilung seines Geschmacks den Fond, beziehungsweise die zu dünstende Substanz selbst wohl-schmeckender zu machen.

Bereitung: 10 Dekagramm geräucherter, fleischiger Speck wird gleichmässig in kleine Würfel geschnitten und in einer eisernen Pfanne (poêle) etwas heiss gemacht. 2 spanische Zwiebeln, 2 gelbe und 1 weisse Rübe, 1 Petersilie, 1 Sellerie und 2 Porree werden ebenso zerschnitten zu dem heissen Speck gegeben und unter fleissigem Schwingen und Rühren gleichmässig lichtgelb angeröstet (sautirt).

Gewürze (Lorbeer, Thymian, Nelken und Pfefferkörner) sind nur dann zu einem Mirepoix zu

geben, wenn man den Fond, die Sauce oder Suppe, für welche dasselbe dienen soll, nicht ohnehin mit einem Bouquet (s. d.) garniren will.

Will man ein Mirepoix noch schmackhafter machen, so lässt man ein Stück rohen, würfelig geschnittenen Schinken mitrösten und mit einem Glas guten Weisswein verdunsten.

Bouquet garni.

Bereitung: Bouquet garni ist ein Büschchen grüner Petersilie, in welches ein Lorbeerblatt und etwas Thymian eingebunden ist, und zwar so, dass durch das längere Kochen des Fond, der Suppe oder Sauce, welche mit einem solchen Bouquet garnirt sind, dasselbe weder zerfällt, noch etwas von seinen Theilen verliert.

In Hôtels und grösseren Küchen werden auch bouquets garnis für den Gebrauch vorrätzig gemacht und mit dem geputzten Suppengrünen aufbewahrt.

Liaison.

Liaison ist eine Mischung von Eidotter und Obers (Schmetten), mittelst welcher man Saucen und Suppen „legirt“ (bindet). Da eine legirte Sauce oder Suppe durch längeres, ruhiges Stehen in der Hitze gerinnt, d. h. die Dotter durch ihr Garwerden (pochiren) sich von der anderen Substanz

absondern, so müssen solche stets während des Stehens gerührt werden. Je nach der Verwendung wird die Liaison bald mit mehr, bald mit weniger Obers gemacht.

Für Saucen, welche durch eine Liaison molleuser und feiner werden sollen, hält man diese etwas dicker als für Suppen.

Bereitung: 2 Dotter werden mit 4 Löffel voll frischem Obers verrührt, passirt und bis zum Gebrauche auf das Eis gestellt, da im Sommer das Obers durch längeres Stehen in der Hitze sauer wird und die Liaison dadurch gerinnen kann.

Durcelle.

Bereitung: Durcelle (auch duxelle) sind feingewiegte Champignons, Petersilie und Zwiebel, welche mit Butter, manchmal auch mit Oel angeröstet werden und einen wichtigen Artikel für verschiedene Saucen und andere Speisen bilden. Man heisst dies auch kurz fines herbes (feine Kräuter), die jedoch eigentlich nur aus Petersilie, Bertram und Kerbelkraut bestehen sollen.

Farben.

Obwohl die Behandlung der Sauce stets eine sorgsame sein soll, so dass ihre natürliche Farbe keines künstlichen Dazuthuns benöthigt, um auch ihr Aus-

sehen appetitlich erscheinen zu lassen, so ist es doch in einigen Fällen nothwendig, von kleinen Hilfsmitteln zur Steigerung der Farbennuancen Gebrauch zu machen. Zu den erlaubten Färbemitteln gehören: Der meist verwendete Caramel (braune Zuckerfarbe), rothe Bretonne (Cochenille), grüner Spinattopfen und Safrangelb.

a) Braun.

(Caramel, d. i. Zuckerfarbe.)

Bereitung: Ein beliebig grosses Stück Zucker (etwa 20 Deka) wird zerhackt, in eine unverzinnte Kupfercasserole (poëllon) gegeben und mit so viel Wasser benetzt, als zu seiner Anfeuchtung nöthig ist. Er wird dann so lange langsam gekocht (gebrannt), bis er eine tiefbraune, beinahe schwarze Farbe hat. Man giesst hierauf, sobald sich eine Kruste zu bilden anfängt, dasselbe Quantum Wasser dazu und lässt den Caramel bis zu seiner gänzlichen Auflösung kochen, passirt ihn und hebt ihn in einer Flasche für den Gebrauch auf.

NB. Um den Zucker gleichmässig zu brennen, soll man denselben öfter umrühren.

b) Roth.

(Bretonne oder Cochenille.)

Bretonne, ein französisches Fabrikat, ist unschädlich und im Handel in Fläschchen, wie die

übrigen sogenannten Teig- und Saftfarben, für den grösseren Gebrauch bei Droguisten billiger zu beziehen. Es ist jedoch nicht schwer, rothe Farbe selbst zu bereiten.

Bereitung: In $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Liter Weingeist lässt man 40 Gramm gestossene Cochenille und 2 Gramm Pottasche in einem irdenen Gefässe ungefähr einen Tag lang digeriren (ausziehen), worauf man das Ganze filtrirt (s. Hand-Receptbuch für die Thee- und Mehlspeisküche).

c) Grün.

Obwohl auch grün (wie roth) als grüne Bretonne käuflich ist, erzeugt man diese Farbe insbesondere für kalte und warme Saucen doch am liebsten selbst.

Bereitung: Einige Handvoll frischer, grüner Spinat wird zerstoßen und zerrieben und mittelst eines grösseren starken Tuches so viel als möglich ausgedrückt. Der auf diese Weise erhaltene Pflanzensaft wird in eine kleine Casserole gegeben und auf die Platte gestellt, ohne denselben kochen zu lassen.

Nach einigen Minuten wird sich ein grüner Farbstoff vom Wasser absondern, der mit einem Löffel wegzunehmen ist. Man giebt nun diese topfige Farbe auf ein feines Haarsieb und verwendet sie je nach Gebrauch.

d) Gelb.

Gelb wird selten in der Küche gebraucht, da Suppen oder Saucen etc., welche diese Farbe besitzen sollen, durch den Gehalt von Eiern fast nie ein künstliches Nachfärben für zweckmässig erscheinen lassen.

Bereitung: Um gelbe Farbe zu erzeugen, lässt man in $\frac{1}{4}$ Liter heissen Wassers 5 Gramm Safran ausziehen und passirt dieses vor dem Gebrauche.

Säuregelb, welches frei von metallischen Verbindungen ist, wird in den Handel gebracht und findet auch praktische Verwendung. (Hand-Receptbuch.)