

Butter-Sose mit feinen Kräutern. Sauce à la Maitre d'hôtel liée.

Ein wenig grüne Petersilie, halb so viel Korbrel und einige Bertramblättchen werden gewällt, abgefrischt und fein geschnitten, mit grobem weißen Pfeffer und Citronsaft in eine bereitete Butter-Sose gethan und gut vermischt.

Die einfache Butter-Sose wird von den Engländern zu vielen Gemüsen, als Spargeln, grünen Erbsen, Blumenkohl, Artischocken u. s. m., welche in Salzwasser weich gekocht worden sind, so wie auch zu verschiedenen gekochten Fischen geessen; die Butter-Sosen mit Petersilie, feinen Kräutern, harten Eiern, Kapern, Sardellen &c. sind besonders den Fischen geeignet.

Kalte Haushofmeister-Sose. Sauce à la Maitre d'hôtel froide.

Ein Viertelpfund Butter wird mit gehackter Petersilie, einigen Dragun- und (nach Belieben) ein oder zwei Krauseminzblättern, so wie desgleichen auch ein wenig gehackte Scharlotten, Salz und den Saft einer Citrone genau vermischt, und so nach fernerer Anweisung gebraucht. Diese Butter wird nämlich zwischen oder unter Fleisch und Fische gesteckt, von deren Wärme sie schmilzt und sonach eine Sose bildet.

Holländische Butter-Sose. Sauce à la Hollandoise.

Ein halbes Pfund der besten Butter wird nochmals ausgewaschen, acht Eierdotter und der Saft einer Citrone, oder dafür Weinessig, hinzugethan und gut zerrührt. Kurz vor dem Gebrauch werden drei kleine Anrichtlöffelvoll von dem Spargel- oder Fischwasser, wozu die Sose bestimmt ist, nach und nach damit vermischt, und auf dem Feuer, was nicht zu stark seyn darf, mit der Ruthe fleißig geschlagen, bis daß die Sose nahe ans Kochen heiß geworden ist, kochen darf sie aber ja nicht! darauf wird sie sogleich vom Feuer genommen, noch ein Weilchen fortgeschlagen und dabei gehörig gesalzen. Diese Sose muß dick und flaumig seyn. Sollte die Butter ja klar hervortreten wollen, so muß schnell ein wenig frisches Wasser nachgegossen werden. In heißes Wasser gestellt kann man sie ein klein Weilchen, aber nicht lange, warm erhalten. Um daß die Sose sichrer gebunden bleibt und nicht so leicht gerinnt, so thut man einen halben Eßlöffelvoll Mehl erst unter die Butter mischen, so wie solches bei der Buttersose angegeben ist. Zur Veränderung kann man in diese Sose zuletzt auch etwas feingewiegte gewällte Petersilie, groben weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß mengen.