

Rahm. Dann vom Feuer zurückziehen, mit 100 Gr. recht roter Hummerbutter fertigmachen und mit einer Messerspitze Cayenne heben.

— Speziell für Fische.

**Sauce aux Cerises Escoffier.**                      **Kirschen-Sauce nach Escoffier.**

Diese Sauce findet man im Handel fertig zum Servieren und kann ebenso wie die Sauce Robert nach Escoffier warm oder kalt serviert werden.

— Ist eine vortreffliche Beigabe zu Haarwild.

**Sauce aux Champignons.**                      **Champignon-Sauce.**

3 Deziliter Champignonfond zu zwei Drittel einkochen,  $\frac{3}{4}$  Liter Allemande-Sauce beifügen, einige Minuten kochen lassen und mit 100 Gr. kleinen, gedrehten, sehr weiß gekochten Champignonköpfen vervollständigen.

— Dient für Geflügel und auch zuweilen für Fisch; in letzterem Falle ersetzt man die Allemande-Sauce durch Fisch-Velouté.

**Sauce Chantilly.**                                      **Chantilly-Sauce.**

Die gelegentlich genannte Sauce Chantilly ist nichts anderes als die unter dem Namen Mousseline aufgeführte Sauce, die später beschrieben wird.

**Sauce Chateaubriand.**                              **Chateaubriand-Sauce.**

Für 5 Deziliter: 4 Deziliter Weißwein, dem man 4 gehackte Schalotten, etwas Thymian und Lorbeerblatt und 40 Gr. Champignonschalen beigefügt hat, zu zwei Drittel einkochen. 4 Deziliter Kalbsjus hinzufügen, nochmals zur Hälfte einkochen, durchs Passiertuch passieren und abseits des Feuers mit 250 Gr. Maître-Butter und  $\frac{1}{2}$  Löffelchen gehacktem Estragon vervollständigen.

— Speziell für Grilladen von dunklem Schlachtfleisch.

**Sauce Chaud-froid blanche ordinaire.**                      **Gewöhnliche weiße Sulz-Sauce.**

Für 1 Liter:  $\frac{3}{4}$  Liter gewöhnliche Velouté, 6 bis 7 Deziliter weiße Hühnergelee, 3 Deziliter Rahm. Die Velouté in eine Kasserolle mit dickem Boden tun, aufs offene Feuer setzen und unter fortwährendem Rühren mit dem Spatel und Hinzufügen der Gelee und des Rahms einkochen. Zur Erzielung des angegebenen Quantums muß dieselbe ein gutes Drittel einkochen. Dann das Gewürz und die Konsistenz prüfen, durchs Passiertuch passieren und rühren, bis die Sauce genügend erkaltet ist, um die Stücke, die übersulzt werden sollen, zu überziehen.

**Sauce Chaud-froid blonde.**                      **Blonde Sulz-Sauce.**

Wie die weiße Chaudfroid-Sauce behandeln, aber die Velouté-Sauce durch Allemande-Sauce ersetzen und die Hälfte des Rahms hinzufügen.

**Sauce Chaud-froid à l'Aurore.**                      **Gelbrote Sulz-Sauce.**

Die Chaudfroid-Sauce wie in der ersten Form zubereiten und  $1\frac{1}{2}$  Deziliter recht rotes, durch ein Mousseline passiertes Tomatenpüree und 25 Gr. in einigen Tropfen Consommé aufgelösten Paprika beifügen.

— Speziell für übersulzte Geflügelgerichte.

Anmerkung. Wenn man der Sauce nur einen wenig ausgesprochenen Ton geben will, kann man zum Färben nur einige Tropfen Paprika-Infusion nehmen.