

Sauce Chaud-froid au Vert pré. Grüne Sulz-Sauce.

In 2 Deziliter kochenden Weißwein eine Prise Kerbelblätter, ebensoviel Estragonblätter, Schnittlauch und Petersilienblätter werfen, zudecken, abseits des Feuers 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Tuch passieren. Die Chaudfroid-Sauce unter den gleichen Verhältnissen, wie in der ersten Formel angegeben, zubereiten und diese Infusion in kleinen Partien während der Einkochung beifügen, die man fortsetzen muß, bis man 1 Liter erhält. Dann die Sauce mit etwas frischem Spinatgrün vervollständigen, um ihr eine blaßgrüne Farbe zu geben. Die Beifügung des färbenden Bestandteiles muß mit Vorsicht und in kleinen Partien geschehen, bis man die angegebene Färbung erhält.

— Diese Sauce dient für übersulzte Geflügelgerichte und namentlich für solche, welche „nach Frühlings-Art“ benannt sind.

Sauce Chaud-froid maigre. Fasten-Sulz-Sauce.

Ebenso und mit den gleichen Bestandteilen behandeln wie die weiße Chaudfroid-Sauce, mit der Aenderung, daß man die gewöhnliche Velouté durch Fisch-Velouté ersetzt und an Stelle der Geflügelgelee weiße Fischgelee nimmt.

Anmerkung. Aus besonderem Grunde raten wir, diese Sauce zum Uebersulzen von Filets und Escalopes von Fischen und Schattieren zu verwenden und so die mit Gelee versetzte Mayonnaise zu ersetzen, welche verschiedene Unannehmlichkeiten hat. Wir rechnen hierzu speziell das Ausschwitzen des Oeles, welches durch die Gelatine geschieht und welches bei Anwendung der mageren Chaudfroid, deren reiner Geschmack demjenigen der Mayonnaise vorzuziehen ist, nicht zu befürchten ist.

Sauce Chivry. Chivry-Sauce.

In 1¹/₂ Deziliter Weißwein eine Prise von jedem der folgenden Bestandteile werfen: Kerbelblätter, Petersilienblätter, Estragon, Schnittlauch, junge Pimpernelle (in der Saison). Dann zudecken, abseits des Feuers während 10 Minuten ziehen lassen und unter Drehen durch ein Tuch passieren. Diese Infusion unter ³/₄ Liter kochende Velouté geben und mit 100 Gr. grüner Butter (siehe zusammengesetzte Butter) fertigmachen.

— Speziell für gekochtes oder gedämpftes Geflügel.

Anmerkung. Die Pimpernelle muß ganz jung sein, da dieselbe immer bitterer wird, je reifer sie ist.

Sauce Choron. Choron-Sauce.

Siehe Sauce Béarnaise mit Tomaten (S. 26).

Sauce à la Crème. Rahm-Sauce.

Zu 1 Liter Béchamel-Sauce 2 Deziliter Rahm geben und auf offenem Feuer mit dem Spatel einkochen, bis die ganze Quantität Sauce und Rahm zusammen ³/₄ Liter beträgt. Dann durchs Passiertuch passieren und die Sauce unter Hinzufügung von nach und nach 1¹/₂ Deziliter recht frischem Schlagrahm und dem Saft einer halben Zitrone auf ihren richtigen Stand bringen.

— Dient zu gekochten Fischen, Gemüse, Geflügel und Eiern.

Sauce Crevettes. Krabben-Sauce.

Zu 1 Liter Fisch-Velouté oder Béchamel-Sauce 1¹/₂ Deziliter Rahm und 1¹/₂ Deziliter Fischfond beifügen, bis zu 9 Deziliter einkochen und abseits des Feuers mit 100 Gr. Krabbenbutter fertigmachen, der man rote Butter beigefügt