

hat, um der Sauce eine blaßrosa Farbe, wie sie für dieselbe passend ist, zu geben. Zum Schluß gibt man 3 Löffel abgeschälte Krabbenschwänze hinzu und hebt die Sauce leicht mit Cayenne.

— Speziell für Fische.

Sauce Currie.

Curry - Sauce.

250 Gr. Zwiebel, 100 Gr. Sellerie, 30 Gr. feingeschnittene Petersilienwurzel mit etwas Thymian, Lorbeerblatt und Muskatblüte in Butter leicht anbraten und leicht Farbe nehmen lassen, mit 50 Gr. Mehl und einem kleinen Kaffeelöffel Curry bestäuben, das Mehl, ohne Farbe nehmen zu lassen, einige Augenblicke anrösten und mit $\frac{3}{4}$ Liter weißer Kraftbrühe auffüllen. Dann aufkochen, ganz langsam während $\frac{3}{4}$ Stunde kochen und durchs Passiertuch passieren, wobei man leicht drückt, dann wieder heiß machen, abfetten und ins Wasserbad stellen.

— Dient für Fische, Krustentiere, Geflügel und verschiedene Eierspeisen.

Anmerkung. Man fügt zuweilen Kokosnußmilch hinzu, und zwar im Verhältnis von einem Viertel der Auffüllung.

Sauce Currie à l'Indienne.

Indische Curry-Sauce.

1 feingeschnittene Zwiebel, 1 Sträußchen, das einige Stengelchen Thymian und Lorbeerblätter enthält, nebst etwas Muskatnuß und Zimt weiß dämpfen, mit 3 Gr. Curry bestreuen, mit $\frac{1}{2}$ Liter Kokosnußmilch auffüllen, $\frac{1}{2}$ Liter fette oder magere Velouté hinzufügen, je nachdem die Sauce zu Fleisch oder Fisch gegeben werden soll, und langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen lassen. Dann durchs Passiertuch passieren und mit 1 Deziliter Rahm und einigen Tropfen Zitronensaft fertigmachen.

Anmerkung. Die Kokosnußmilch erhält man, indem man 700 Gr. frische Kokosnuß reibt, dieses Fleisch mit $4\frac{1}{2}$ Deziliter lauwarmem Wasser verrührt und alles durch ein Tuch fest durchdrückt. Falls man keine Kokosnußmilch hat, kann man die gleiche Quantität Mandelmilch nehmen.

Die Zubereitung dieser Sauce durch die Hindu-Köche ist verschieden, nur der Fond bleibt der gleiche. Aber wenn man auch das Originalrezept besäße, würde es nicht durchführbar sein, denn der hindostanische Curry ist für die Mehrzahl der Einwohner unseres Landes unerträglich. Die oben angegebene Methode, die dem europäischen Geschmack angepaßt ist, ist vorzuziehen.

Sauce Diplomate.

Diplomaten - Sauce.

Zu 1 Liter Sauce Normande, die schon fertig abgeschmeckt ist, 75 Gramm Hummerbutter beifügen. Mit einer Garnitur von 2 Löffel in Würfel geschnittenem Hummerfleisch und 1 Löffel in Würfel geschnittener Trüffel vervollkommen.

— Speziell zu großen Fischstücken.

Sauce Écossaise.

Schottische Sauce.

Zu 9 Deziliter der oben angegebenen fertigen „Sauce crème“ 1 Deziliter Brunoise beifügen, bestehend aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln und grünen Bohnen, in Butter gedämpft und in weißer Kraftbrühe vollständig eingekocht.

— Ist als Beigabe für Eier und Geflügel gebräuchlich.

Sauce Estragon.

Estragon - Sauce.

30 Gr. grobgehackte Estragonzweige schnell blanchieren, tüchtig abschütten und diesen Estragon tüchtig mit dem Löffel zerreiben, indem man 4 Löffel vorher bereitete Velouté hinzurührt. Durchs Passiertuch passieren und diesem Püree 1 Liter Geflügel- oder Fisch-Velouté, je nach der Zubereitung, zu