

welcher die Sauce bestimmt ist, hinzufügen. Mit Gewürz abschmecken und mit $\frac{1}{2}$ Löffelchen gehacktem Estragon fertigmachen.

— Dient für Eier, Geflügel und Fisch.

Sauce Fines Herbes.**Feine Kräuter-Sauce.**

Für 5 Deziliter: Unter $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein-Sauce, die nach der einen oder anderen Art zubereitet ist (siehe S. 38), 40 Gr. Schalottenbutter und $1\frac{1}{2}$ Löffel gehackte Petersilie, Kerbel und Estragon geben.

— Dient als Beigabe zu Fischgerichten.

Sauce Foyot.**Foyot-Sauce.**

Siehe Sauce Béarnaise mit Fleischglace (S. 26).

Sauce Groseilles.**Stachelbeer-Sauce.**

In einem kupfernen Kessel 500 Gr. sehr grüne Stachelbeeren (à Maquerau) blanchieren. Nachdem sie 5 Minuten gekocht, abschütten, mit 3 Löffel feinem Zucker und 2 bis 3 Löffel Weißwein fertigkochen und durchs Passiertuch passieren. Das erhaltene Püree unter 7 Deziliter Buttersauce tüchtig verrühren.

— Als Beigabe zu grillierten Makrelen, kann jedoch auch zu anderen Fischen gegeben werden.

Anmerkung. Diese Sauce kann auch mit grünen Johannisbeertrauben gemacht werden.

Sauce Hollandaise.**Holländische Sauce.**

4 Löffel Wasser, 2 Löffel Essig, unter die man 1 Prise gestoßenen Pfeffer und 1 Prise feines Salz gegeben hat, zu zwei Drittel einkochen und abseits des Feuers ziehen lassen oder ins Wasserbad stellen. Dann 1 Löffel Wasser und 5 Eigelb hinzugeben und unter weiterer Zugabe von 50 Gr. frischer oder zerlassener Butter und nach und nach 3 oder 4 Löffel Wasser aufschlagen, wodurch man eine leichte Sauce erhält. Das Gewürz mit Salz und einigen Tropfen Zitronensaft vervollständigen und durchs Passiertuch passieren. Um ein Gerinnen zu verhüten, stellt man sie in ein Wasserbad mit nur lauwarmem Wasser.

— Speziell für Fische und Gemüse.

Anmerkung. Da der Essig nicht immer von tadelloser Qualität ist, so ist es vorzuziehen, denselben durch zwei Drittel Wasser zu ersetzen. Das Einkochen darf jedoch niemals umgangen werden. Die eventuell fehlende Säure kann durch Zitronensaft ersetzt werden.

Sauce Homard.**Hummer-Sauce.**

Zu $\frac{3}{4}$ Liter Fisch-Velouté $1\frac{1}{2}$ Deziliter Rahm, 80 Gr. Hummerbutter und 40 Gr. rote Butter geben.

— Speziell für Fische.

Anmerkung. Wenn die Sauce als Beigabe zu ganzen Fischen bestimmt ist, fügt man 3 Löffel in Würfel geschnittenes Hummerfleisch hinzu.

Sauce Hongroise.**Ungarische Sauce.**

Eine große gehackte Zwiebel, ohne Farbe nehmen zu lassen, in Butter schwitzen, mit einer Prise Salz und 1 Gr. Paprika würzen, mit 2 Deziliter Weißwein auffüllen, ein Sträußchen beifügen, den Wein zwei Drittel einkochen und das Sträußchen herausnehmen. Dann 1 Liter Fleisch- oder Fisch-Velouté beifügen, wie es die Bestimmung der Sauce verlangt, während 5 Minuten