

Zwiebel dünsten. Abschütten, stoßen und mit dem Spatel durchs Etamine passieren. Diesem Püree 4 Deziliter „Sauce crème“ (S. 29) beifügen und eingekochten Selleriefond dazugeben.

— Speziell zu gekochtem oder gedämpftem Geflügel.

**Sauce Chevreuil.**

**Englische Reh-Sauce.**

*Roe-buck Sauce.* — Eine Mirepoix, zusammengesetzt aus 100 Gr. Zwiebeln, 80 Gr. in Stücke geschnittenem rohem Schinken und einem Kräuterbukett, in Butter anrösten. Mit  $1\frac{1}{2}$  Deziliter Essig auffüllen, bis auf wenige Tropfen einkochen, 3 Deziliter Espagnole beifügen, salzen und pfeffern und 15 Minuten auskochen. Das Bukett herausnehmen und mit einem Glas Porto sowie einem starken Löffel Johannisbeergelee fertigmachen.

— Wird zu Wildstücken serviert.

**Sauce Crème à l'Anglaise.**

**Englische Rahm-Sauce.**

*Cream Sauce.* — Einen weißen Roux von 100 Gr. Butter und 60 Gr. Mehl mit 7 Deziliter weißer Kraftbrühe, 2 Deziliter Rahm und 1 Deziliter Champignon-Essenz auffüllen. *Einlage:* Eine kleine Zwiebel und ein Petersilienbukett, die man 15 Minuten in der Sauce kochen läßt und vor dem Servieren herausnimmt.

— Wird zu gebratenen Kalbs-Karrees gegeben.

**Sauce aux Crevettes à l'Anglaise. Englische Krevetten-Sauce.**

*Shrimps Sauce.* — Eine englische Butter-Sauce (S. 39) mit Cayenne versetzen und pro Liter mit einem kleinen Löffel Sardellen-Essenz sowie 125 Gr. geschälten Krevettenschwänzen fertigmachen.

**Sauce à la Diable.**

**Englische Teufels-Sauce.**

*Deville Sauce.* —  $1\frac{1}{2}$  Deziliter starken Essig mit 1 starken Löffel gehackter Schalotten zur Hälfte einkochen.  $2\frac{1}{2}$  Deziliter Espagnole und 2 Löffel Tomatenpüree beifügen und 5 Minuten kochen lassen. Mit 1 Löffel „Harvey-Sauce“, 1 Löffel Worcestershire und einer starken Prise Cayenne fertigmachen und passieren.

— Zu grilliertem Geflügel.

**Sauce Écossaise.**

**Schottische Eier-Sauce.**

*Scotch Eggs Sauce.* — Mit 60 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, 4 Deziliter Milch und dem gewöhnlichen Gewürz eine Béchamel zubereiten. Sobald sie ins Kochen gerät, das feinblättrig geschnittene Weiße von 4 hartgekochten Eiern beifügen. Im Moment des Servierens die 4 durch ein Sieb passierten Eigelb vorsichtig unter die Sauce mischen.

— Wird meistens zu Stockfisch serviert.

**Sauce au Fenouil.**

**Englische Fenchel-Sauce.**

*Fennel Sauce.* Eine Butter-Sauce (Melted Butter Sauce S. 39) auf  $2\frac{1}{2}$  Deziliter mit 1 Löffel gehackten und blanchierten Fenchel würzen.

— Hauptsächlich zu Makrelen.

**Sauce aux Groseilles.**

**Englische Johannisbeer-Sauce.**

*Gooseberry Sauce.* — 1 Liter gereinigte Johannisbeeren in einer Kupferpfanne mit 125 Gr. Zucker und 1 Deziliter Wasser kochen. Durch ein Sieb passieren.

— Zum Saucieren von grillierten Makrelen und gebratener Gans.