

Gemüse - Salaten und zum Einfüllen der Chaud - froid - Bestandteile, welche „à la Russe“ benannt sind.

Anmerkung. Wir haben bei dem Artikel „Chaud-froid maigre“ empfohlen, diese Sauce, welche an Güte und Aussehen die Mayonnaise übertrifft, anstatt letztere zu verwenden, da unter dem Einfluß der Kälte die Gelatine sich zusammenzieht und einen solchen Druck auf die Mayonnaise ausübt, daß eine Art Oelperlen auf den eingehüllten Sachen entstehen, was sehr unangenehm ist. Da ein Mittel gegen dieses Durchsickern des Oeles noch nicht gefunden ist, rieten wir schon in unserer ersten Auflage in allen Fällen, wo es sich um das Ueberziehen der Chaud-froids handelt, die gebundene Mayonnaise durch die Sauce Chaud-froid maigre zu ersetzen, und inzwischen ist dies auch schon fast allgemein üblich geworden.

**Sauce Mayonnaise fouettée**                      **Geschlagene russische Mayonnaise.**  
**à la Russe.**

In einen Kupferkessel 4 Deziliter aufgelöste Gelee, 3 Deziliter Mayonnaise, 1 Eßlöffel Estragon-Essig und 1 Eßlöffel geriebenen und recht feingehackten Meerrettich geben. Mit dem Schneebesen alles verrühren, auf Eis stellen und schlagen, bis die Sauce recht schaumig ist und anfängt, leicht steif zu werden. Sobald die Sauce noch flüssig genug ist, um ihrer Bestimmung zu dienen, mit dem Verarbeiten aufhören.

— Wird meistens für die in Formen eingesetzten Gemüsesalate verwandt.

**Sauces Mayonnaises diverses.**                      **Verschiedene Mayonnaisen.**

Für das Service der Vorspeisen und selbst kalten Zwischengerichte kann man durch Verwendung der Eier und weichen Teile der großen Krustentiere und Krebse oder mit Krabben, Kaviar, Anchovis usw. eine Menge verschiedenartiger Mayonnaisen erhalten. Es genügt, den einen oder andern dieser Bestandteile zu stoßen, das Püree mit etwas Mayonnaise zu verdünnen, durchs Passiertuch zu passieren und das so erhaltene Püree unter ein gewisses Quantum Mayonnaise zu geben.

**Sauce Mousquetaire.**                                      **Musketier - Sauce.**

Unter 1 Liter Mayonnaise 80 Gr. feingehackte und in 1 Deziliter Weißwein gänzlich eingekochte Schalotten, 3 Deziliter aufgelöste Fleischglace und 1 starken Löffel gehackten Schnittlauch geben. Mit Cayenne oder frisch gemahlenem Pfeffer heben.

— Diese Sauce dient für kaltes Fleisch von Schlachtvieh.

Anmerkung. Die Schalottenzwiebeln können durchs Passiertuch passiert werden, und es ist sogar vorzuziehen, sie der Sauce als Püree beizugeben.

**Sauce Ravigote (ou Vinaigrette).**                      **Essig-Kräuter - Sauce.**

*Proportionen:* 5 Deziliter Oel, 2 Deziliter Essig, 2 Löffel kleine Kapern, 50 Gr. Petersilie, 40 Gr. Kerbelkraut, Estragon, Schnittlauch und 70 Gr. Zwiebel (1 kleine), alles fein gehackt; 4 Gr. Salz, 1 Gr. Pfeffer. Alles gut mischen.

— Speziell zu Kalbskopf und -Füßen, Hammelfüßen usw.

**Sauce Rémoulade.**    **Remouladen - Sauce.**

Einer „Sauce mayonnaise“ (S. 45) pro Liter 1 1/2 Löffel Senf, 100 Gr. Essiggurken und 50 Gr. Kapern (beide gehackt und ausgedrückt), 1 Löffel gehackte Petersilie, Kerbelkraut und Estragon und 1/2 Löffel Sardellen-Essenz beifügen.

— Wird zu kaltem Geflügel, speziell jedoch zu Krustentieren serviert.

**Sauce Russe.**    **Russische Sauce.**

Im Reibstein 100 Gr. weiche Hummer- oder Langustenteile zerreiben und 100 Gr. Kaviar stoßen, indem man 2 oder 3 Löffel Mayonnaise hinzufügt, und