

# Saucen

Stand 1. Oktober 2021

## Apfelkren

*3 mittelgroße Äpfel*

*Zitronensaft*

*2–3 EL feingerissener Kren*

*Salz*

*Essig*

*Wasser*

1. Die geviertelten, mit Zitronensaft beträufelten Äpfel im Rohr weich dünsten und durch ein Haarsieb passieren. Zu diesem Apfelbrei den feingerissenen Kren geben, mit einem Spritzer Essig, der etwas gewässert wurde, mit Zucker und ein wenig Salz abschmecken.

oder

2. Die geschälten rohen Äpfel werden gerissen, mit Zitronensaft beträufelt, mit dem Kren sowie 1–2 Esslöffel Öl gut verrührt und mit Salz und Zucker gewürzt. Man kann auch 50 g abgezogene, grobgemahlene oder gehackte Mandeln beigegeben.

*Quelle: Sacher*

## Apfelsauce mit grünem Pfeffer

*2 Äpfel (ca. 450 g)*

*1 Tl grüne Pfefferkörner*

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. In einem Topf bei milder Hitze in ca. 10 Minuten weich dünsten, dann pürieren.

2. Die Pfefferkörner mit der flachen Messerschneide zerdrücken. Unter das Apfelpüree mischen, lauwarm servieren.

**Anmerkung.** Das Püree war bei mir ziemlich dick. Etwas Weißwein dazugeben und noch einmal aufkochen.

## Besciamella

***Für 6 Portionen:***

*100 g Butter*

*50 g Mehl*

*500 ml Milch*

*1 El Butter*

*Salz*

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Das Mehl darin anziehen lassen und die Milch dazugießen. Unterdessen und bis die Sauce aufkocht, mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Butter zufügen und würzen.

**Anmerkung.** Originalrezept aus Bologna. Es reichen auch 40 g Butter und 30 g Mehl.

## **Bozener Sauce**

### ***Für 4 Portionen:***

*2 Eier*

*1/2 Bund Schnittlauch*

*1–2 El Weißweinessig*

*Salz, Pfeffer*

*7–8 El Olivenöl*

*1 El mittelscharfer Senf*

1. Eier 8–10 Minuten kochen, abschrecken, abkühlen lassen und pellen. Eiweiß und Eigelbe trennen. Eigelbe durch ein feines Sieb drücken. Eiweiß hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren. Öl und Senf unterrühren. Schnittlauch, Eigelb und Eiweiß dazugeben.

## **Ei-Häckerle**

### ***Für 2 Portionen:***

*3 Eier (Kl. M)*

*1 kleines Bund Petersilie*

*2 El gehobelte Mandeln*

*1 El Weißweinessig*

*5 El Olivenöl*

*Salz, Pfeffer*

1. Eier in kochendem Wasser in 8 Minuten kochen, abschrecken, pellen, halbieren und grob hacken. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. 2/3 der Mandeln in einem Mörser fein zerdrücken. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
2. Eier in einer Schüssel vorsichtig mit Petersilie und Mandeln mischen. Essig und Öl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei-Häckerle zugedeckt 30 Minuten gut durchziehen lassen.

*Quelle: E&T 05/02/24*

## **Gebundene Sahnesauce**

*150 g Kartoffel*

*500 ml Fond (Gemüse-, Fisch-, Kalbs- oder Geflügel-Fond)*

*200 ml Crème fraîche*

*Salz und Pfeffer*

Kartoffel schälen und in kleine Stücke teilen. Im Fond in etwa 15 Minuten gut weichkochen. Crème fraîche zufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Helle Kalbsrahmsauce**

### ***Für 4 Portionen:***

*1 Schalotte*

30 g Butter  
15 g Mehl  
1/2 l heller Kalbsfond  
1/4 l Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

1. Schalotte pellen und fein hacken. In der Butter ohne Farbe andünsten. Das Mehl einrühren und bei milder Hitze 5–6 Minuten ohne Farbe unter Rühren anschwitzen.
2. Kalbsfond erhitzen und nach und nach unterrühren.
3. Die Sahne zugießen, Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze bei gelegentlichem Rühren auf 400 ml einkochen lassen.
4. Die fertige Sauce durch ein feines Sieb gießen. Bis zum Servieren im Wasserbad warm halten.

*Zubereitungszeit: 20 Minuten*

*Quelle: E&T 1/2000/88*

## **Roter Paprika-Pesto**

### ***Für 4 Portionen:***

3 rote Paprikaschoten  
1–2 Knoblauchzehen  
20 g gehackte Mandeln  
4 El Olivenöl  
30 g Parmesan (*fein gerieben*)  
Salz  
Cayennepfeffer

Paprika vierteln, entkernen und in kochendem Wasser 8 Minuten garen. Abschrecken und häuten. 4 Paprikaviertel in grobe Stücke schneiden und fein pürieren. Die restliche Paprika in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken, Mandeln rösten. Paprikapüree, Paprikawürfel, Knoblauch, Mandeln, Olivenöl und Parmesan verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Der Pesto passt zu Teigwaren — wir servieren ihn mit Gnocchi und Basilikum.

Tipp: Wenn Sie die Oberfläche des Pestos mit Olivenöl bedecken, hält er sich im Kühlschrank mindestens 2 Wochen.

*Zubereitungszeit: 20 Minuten*

*Quelle: E&T 10/06/11*

## **Rotkohlsauce**

### ***Für 4 Portionen:***

120 g Rotkohl  
60 g rote Zwiebeln  
2 El Öl (*z.B. Maiskeimöl*)  
1 Tl Zucker  
300 ml Wildfond  
50 ml roter Portwein

*2 El Cassis-Likör*  
*100 ml Rote-Bete-Saft*  
*50 ml Cranberrysaft*  
*1 1/2 El Rotweinessig*  
*Salz*  
*1 El Speisestärke*

**1.** Rotkohl putzen und bis zum Strunk quer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln sehr fein würfeln. **2.** Öl in einem Topf erhitzen. Rotkohl und Zwiebeln hineingeben, mit Zucker bestreuen und 6 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren braten, bis der Zucker karamellisiert ist. Mit 200 ml Fond, Portwein und Cassis auffüllen. Zugedeckt bei milder Hitze 6 Minuten garen. Topfinhalt in ein hohes Gefäß geben, mit dem Schneidstab fein pürieren. Sauce durch ein feines Sieb zurück in den Topf gießen, dabei stark durchdrücken (ergibt ca. 120 ml).

**3.** Rote-Bete-Saft, Cranberrysaft, restlichen Fond und Essig zur Rotkohlsauce geben, aufkochen und mit Salz würzen. Sauce mit der in wenig Wasser angerührten Speisestärke binden. Zu Wildfilet servieren.

*Zubereitungszeit: 30 Minuten*

*Quelle: E&T 12/20/46*

## **Sauce Bechamel**

***Für 8 Portionen:***

*1 Schalotte*  
*1 Gewürznelke*  
*1 kleines Lorbeerblatt*  
*35 g Butter, 40 g Mehl*  
*1 1/2 l Milch, Salz, Pfeffer*  
*frisch geriebene Muskatnuß*

**1.** Schalotte pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Gewürznelke und Lorbeerblatt in der Butter ohne Farbe andünsten. Das Mehl einrühren und 5–6 Minuten bei milder Hitze ohne Farbe anschwitzen.

**2.** Die Hälfte der Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

**3.** Die restliche Milch zugießen, erneut unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Sauce 40–50 Minuten bei milder Hitze auf 1 l einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

**4.** Durch ein feines Sieb gießen. Die Sauce lässt sich bis zu 3 Monaten einfrieren.

*Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Min.*

*Quelle: E&T 1/2000/86*

## **Sauce hollandaise**

***Für 4 Portionen:***

*4 Eigelb*  
*4 El Weißwein*

*Pfeffer, Salz, Muskat*  
*1–2 El Zitronensaft*  
*80–125 g flüssige Butter*

Eigelb, Weißwein und Gewürze in eine Kasserole geben und schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren im Wasserbad erhitzen bis eine dickliche Creme entstanden ist. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die flüssige Butter löffelweise unterschlagen.

## **Sauce Mornay**

***Für 4–6 Portionen:***  
*350 ml Bechamelsauce*  
*3 Eigelb (Kl. M)*  
*2 El Schlagsahne*  
*50 g mittelalter Gruyere*

1. Bechamelsauce bei milder Hitze unter Rühren langsam aufkochen.
2. Eigelb mit der Sahne verquirlen. Die kochende Sauce vom Herd ziehen. Eigelb-Sahne-Legierung mit dem Schneebesen unterrühren. Die Sauce wieder bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen.
3. Käse reiben und mit einem Kochlöffel in die heiße Sauce rühren.

*Zubereitungszeit: 40 Minuten*

*Quelle: E&T 1/2000/86*

## **Schnittlauchauce**

In Milch geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot (oder Semmeln) und pochierte Eidotter passieren, rohe Eidotter begeben, mit Öl zur Mayonnaise aufrühren, mit Salz, Zucker, Essig und etwas weißem Pfeffer würzen. Mit feingehacktem Schnittlauch verrühren.

*Quelle: Sacher*