

Saucen sind die Königsdisziplin in der Küche!

Sie werden vom Posten Saucier oder sogar oftmals vom Küchenchef selbst hergestellt.

Es gibt aufgeschlagene Saucen, d.h. mit Eigelb und zerlassener Butter warm aufgeschlagen. Die wichtigsten dieser Art sind Sauce Hollandaise und Sauce Bernaise. Und es gibt gebundene Saucen: siehe nächste Seite

Sauce Hollandaise

für 6 Portionen

250 g Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. 4 Eigelb mit 1 EL Zitronensaft, 4 EL Wein und Salz im heißen Wasserbad solange rühren (mit Mixer oder Rührbesen), bis die Masse cremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und jetzt nach und nach die Butter zuerst teelöffelweise dann esslöffelweise unter ständigem Rühren zugeben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer und sofort servieren.

Sauce Bernaise

für 6 Portionen

250 g Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. 2 feingehackte Schalotten mit 8 EL Weißwein, 2 EL Weißweinessig, 1 EL Zitronensaft, 2 EL frischem Estragon, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen, dann weiter kochen lassen, bis alles halb reduziert ist. Nun 4 Eigelbe mit der durchgeseibten Reduktion in eine Schüssel geben, in ein Wasserbad stellen, mit dem Schneebesen kräftig schlagen und die flüssige Butter zuerst teelöffelweise, dann esslöffelweise zugeben. Zum Schluss frischen Estragon, evtl, auch Kerbel, Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugeben.