Willy Siegfried
Zürich VI

Sauce Espagnole

Man bringt zirka 1½ Ltr. Jus zum Kochen und fügt die angerührte Tomatenpurée hinzu, läßt sie wieder aufkochen, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie bis am Abend weiterkochen.
Hierauf fügt man ein angeröstetes Suppengemüse bestehend aus: Zwiebeln, Karotten, Thymian Nelken, Lorbeerblatt sowie alle Tage einige fein angeröstete Kalbsknochen hinzu.
Am Abend passieren, erkalten lassen, am Morgen fein mit Jus auffüllen, den Tag hindurch kochen lassen, passieren erkalten und am 3 Tage noch 1 Ltr. Tomatenpurée beifügen.
N.B. Beim erkalten lassen soll immer ein Holzlöffel darin vorhanden sein, da die Sauce sonst nicht verdunsten kann.

Sauce Demi-glace.

Unter diesem Namen versteht man die gewöhnliche Espagnole, nur fügt man noch einmal ein Suppengemüse daran und

läßt sie nochmals aufkochen.

Jus de Veau lié

Man bringt angebratene Kalbsknochen sowie ein angeröstetes Mirepoix in eine Kasserolle, füllt sie mit Wasser auf und läßt sie zirka 4 Std. kochen, rührt ein wenig Kartoffelmehl mit Wasser an und fügt dasselbe der Jus zu um sie somit zu binden. Eben beendige die Jus mit dem gewünschten Gewürz ein wenig Carmin um eine schöne braune Jus zu bekommen.

N.B. Die Jus soll nur langsam kochen da sie sonst trübe wird.

Velouté

Man verührt eine Ebelklöwitze mit kaltem oder warmem Kalbsfond achtet aber darauf daß die Sauce recht glatt verührt ist, läßt sie aufkochen zieht sie zurück um sie langsamer kochen zu lassen. Kochdauer ½ Std. Von Zeit zu Zeit rühren und passieren

---

Velouté de Volaille

Die Zubereitung ist die gleiche, nur anstatt Kalbsfond nimmt man Geflügelfond.

Velouté de Poisson

Die Zubereitung ist die gleiche nur daß man den Kalbsfond durch Fischfond ersetzt.

Sauce Supreme

Ist eine Geflügel-Velouté welcher man noch süßen Rham beifügt und auf offenem Feuer und beständigem rühren mit dem Spatel 1/3 einkocht Durchs Etamine passieren und vor dem servieren noch etwas Butter beifügen. Die Sauce soll von recht weißem aussehen sein.

Sauce Béchamel

Man verrührt die Mehlschwitze mit der kochenden Milch fügt Gewürz und wenn möglich Kalbfleisch hinzu, läßt sie 1 Std. kochen passiert sie und bindet die Sauce mit etwas Butter.

Sauce Tomate.

Mirepoix bestehend aus: Karotten, Zwiebeln, Lauch, Lorbeerblatt, Thymianzweig, Pfefferkörner einige Knoblauchzehen werden mit Mehl bestreut, anziehen lassen, fügt das Tomatenpuree bei, ein wenig Fleischbrühe, Knoblauchzehen beifügend salzt und läßt dasselbe zirka 2 Std im Ofen zugedeckt kochen. Dann passieren, mit Butter bebutzen damit die Sauce keine Haut erhält.

Sauce Bordelaise

Schalotten mit Butter anrösten, mit Rotwein ablöschen und das ganze ¾ einkochen lassen Espagnole Sauce beifügen sowie 1 Löffel Glace de Viande etwas Citronensaft und ein Scheiben geschnittenem blanchiertem Mark beendigen.

Sauce au Champignons

Champignonssud bis zur Hälfte einkochen mit Demi-Glace Sauce auffüllen ein wenig Butter und feingeschnittene Champignons beendigen.

Sauce Charcutière

Sauce Espagnole aufkochen und in Julienne geschnittenen Cornichons und Schinken beendigen.

Sauce Chasseur.

Schalotten und Champignons mit Butter anrösten, mit Rotwein ab-

kochen ½ einkochen mit Sauce Tomate und Sauce Demi Glace auffüllen passieren und etwas Butter beifügen.

Sauce Chaud-froid

¾ Ltr. Demi-Glace, 1 Dez. Trüffel Essenz 6-7 Dez. Gelee.

Trüffel Essenz mit Demi Glace auf vollem Feuer einkochen, die Gelee in kleinen Partien beifügen. ⅓ einkochen ½ Dez. Madeirawein zurückziehen passieren und dann bis zu dem nötigen Kältegrade rühren

---

Sauce Chaud-froid tomatée

Zu 1 Ltr. gut eingekochtem Tomatenpuré 7-8 Dez. Gelee beifügen und dann auf offenem Feuer unter beständigem rühren bis auf 1 Liter einkochen lassen, passieren und bis zu dem betreffenden Kältegrad darin rühren.

Sauce Generale

Mirepoix: Carotten, Zwiebeln, Lauch, Petersilienstiele, Pfeffer mit Butter anrösten mit Rotwein und Espagnole auffüllen 1 Stunde kochen lassen passieren, öfters nochmals Rotwein und Fischfond beifügen und auf offenem Feuer zur gewünschten Dicke einkochen. Vor dem Servieren noch Butter darunter rühren.

Sauce Italienne

Demi-Glace mit Tomatensauce verbinden aufkochen und dann in kleine Würfel geschnittenen Schinken und gehackte Petersilie beifügen.

Sauce Madère

Demi-Glace mit Madeira-Wein verbinden.

Sauce à la Bordelaise.

Ist die gleiche Verfahrung wie bei Sauce Bordelaise nur fügt man noch gehackte Petersilie bei.

Sauce Perigueux

Zur Demi-Glace mit Madeira verbunden fügt man noch gehackte Trüffel bei.

Sauce Robert

Feingehackte Zwiebel mit Butter anrösten mit Weißwein ablöschen 2/3 einkochen Demi Glace hinzufügen 10 Min. kochen lassen passieren und mit 1 Löffel Senf vermischen. Nachdem der Senf darin ist darf die Sauce nicht mehr kochen.

Sauce Zingara

Ein wenig Essig mit Schalotten zur Hälfte einkochen mit brauner Tür auffüllen gek. Petersilie und Zitronensaft beifügen.

Sauce Bearnaise

Ein wenig Essig und Weißwein gehackte Schalotten gehackten Estragon gestoßenen Pfeffer auf ⅔ einkochen abkühlen, 6 Eigelb hinzufügen und verlaufene Butter langsam darunter rühren. Auf der Seite unter beständigem rühren heiß werden lassen, passieren und bis zum Gebrauch ins Wasserbad stellen.

Sauce Bercy

Feingehackte Schalotten in Butter anschwitzen mit Weißwein und Fischfond abkochen ⅔ einkochen Velouté de Poisson hinzu fügen auf dem Feuer einige male aufkochen lassen Butter und gehackte Petersilie hinzufügen.

Sauce Grand-gout blanche.

Für 1 ltr: ¾ Liter gewöhnliche Velouté
6-7 Dez. Hühnerjeles 3 Dez. Rhm.
Auf offenem Feuer die Velouté einkochen nach und nach die Gelee wie die Rahme beifügen und bis ⅔ einkochen.

Passieren und bis zum nötigen Kältegrad darin rühren.

Sauce Hollandaise.

4 Löffel Wasser 2 Löffel Essig gestoßenen Pfeffer geh. Essigen ganz einkochen kalt stellen, dann 5 Eigelb und unter ständigem rühren blanchierte Butter beifügen passieren einige Tropfen Zitronensaft darunter und bis zum Gebrauch ins Wasserbad stellen.

Sauce Ivoire

Unter die Sauce Suprême fügt man einige Löffel Glace de Viande um ihr den natürlichen Ton zu geben

---

Sauce Mousseline.

Unter die Sauce Hollandaise fügt man vor dem Servieren geschlagenen Rhum.

Kalte Saucen

Sauce Mayonnaise.

5 Eigelb etwas Essig und Salz gut verrühren, nach und nach 1 Liter Öl darunter rühren. Zuletzt noch ein wenig Worcestershire Sauce englischen Senf und einige Tropfen kochendes Wasser, was ein gerinnen der Mayonnaise hindert.

Sauce Rémoulade

Der Sauce Mayonnaise wird gehackte Petersilien, Kapern gek. Estragon und Cornichons beigefügt.

Sauce vert.

Man passiert Spinat und rührt ihn unter die Sauce Mayonnaise.

Sauce Tartare.

Der Sauce Mayonnaise fügt man noch gehackte Eier bei wie Petersilie Kapern und gek. Cornichons.

Sauce Vinaigrette

Man verrührt 2 bis 3 Teel. Öl mit ¾ Teel. Essig, gehackte Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Petersilie, Salz untereinander.

Garnituren.

à la Alsacienne

Choucroute et pommes persillée

" Zwiebeln anrösten und dann das Choucrout mit einem Stück Speck weichdämpfen. Pommes weich gekocht in Butter mit Persil haché sortiert.

---

a'la Boulangère

Pommes in Scheiben schneiden, auf ein ausgebuttertes Blech mit gehackten Zwiebeln Salz und Bouillon in ziemlich heißem Ofen gelblich kochen. Dazu noch in Butter weich gedämpfte kleine Zwiebeln.

---

a'la Bourgeoise

Kleine glacierte Zwiebeln, in kleine Würfel angerösteten Brustspeck und in Form von Knoblauchzehen glacierte Karotten.

à la Bourguignonne

Kleine glacierte Zwiebeln, in Würfel angeröstetes Brustfleisch und in Knoblauchzehen Form geschnittene Pommes. Die Pommes zuerst blanchieren, und in Butter fertig kochen.

à la Bretonne

Bohnen am Abend vor Gebrauch einweichen, am Morgen mit Wasser und einem Bouquet Garni weichkochen, und die eine Hälfte mit einer Sauce Béchamel und der Rest mit Sauce Tomate Pürieren.

à la Bruxelloise

In Butter gedämpfter Rosenkohl mit Pommes Chateaux garniert.
Pommes Chateaux zuerst blanchieren und dann im Fett fertig gebraten

---

à la Gabelaine.

Frische Kastanien schneiden in ganz heißes Fett dünken, schälen, und mit Grand Jus weichkochen.

à la Corisy.

Kopfsalat blanchieren in Grand Jus weichkochen, recht schneiden und mit Pommes Gateaux ausgarnieren. Zum weichkochen des Salats bestreichen man den Boden mit Butter und verwende dazu Zwiebeln Carotten und Speckresten.

à la Dauphine.

Pommes weichgekocht, passiert und mit ebenviel Pâte à choux gemischt bringt man in kegelförmiger Art oder in längl gewendete Form in ziehmlich heißes Fett.

à la Duberry.

Blumenkohl weichgekocht in einem Tuche in runde Form pressen, mit Sauce Béchamel glacieren Käse und ein wenig zerlaufe Butter im heißen Ofen goldgelb gratinieren.

à la Duchesse.

Kartoffeln weichkochen, passieren, mit einigen Eiern binden, würzen und warm nach belieben dressieren, mit Ei bestreichen und im Ofen gratinieren.

à la Fermière.

Serviert man gewöhnlich zu Bœuf bouilli. zum Beispiel: Chou, weiße Rüben, Carotten und pommes persillé.

à la Flamande.

Rundgeformte in Bouillon gedämpfte Krautköpfchen mit pommes nature, Carotten

und in viereckig geschnittene
Scheiben Speck auf den Choux dressieren.

à la Florentine

wird mit Gnocchi à florentine garniert.
Pommes mischkochen, mit einigen Eier
und mit Käse bestreuen einige Tropfen
Butter und im Ofen gratinieren.

à la Forestière

mit Champignons in Butter und
gehackter Zwiebeln ein wenig
anrösten. Dazu in Knoblauchform
geschnittene Kartoffeln.
Pommes blanchiert und angebraten.

à la Napolitaine

Macaronis mit Parmesan
und Sauce Tomate vermen-
den.

---

aus Navets.

Weiße Rüben in Olivenform schneiden, blanchieren in ein Sautoir mit Butter ein wenig anbraten mit Zucker bestreuen um ihnen einen schönen Glanz zu geben und dann mit Fond gar weichkochen

aus Nouilles

Nicht zu weichgekochte Nudeln mit Schweizerkäse binden

Parmentier

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden blanchieren und in Butter weichbraten.

à la Piémontaise.

wird mit Gnocki de Mais gemacht. ¾ Pfd. Zwr. Bouillon aufkochen 400 gms Mais darein-

10 Minuten 20-25 Min. auf der Seite kochen lassen mit etwas Käse mischen auf ein gebuttertes Blech und wenn erkaltet ausstechen.

à la Portugaise.

Tomaten schälen in heißem Wasser im Ofen auf gebuttertem Blech weichkochen.

à la Printanière

Carotten, weiße Rüben in Nudelform tournieren in Bouillon weichkochen, kleine Erbsen und Bohnen in Butter sautieren.

à la Romaine

wird mit Grießnocken garniert.
2 Ltr Bouillon 400 Gramm Gries
20 Min. kochen.
auf gebuttertes Blech ausstechen
und mit Käse & Butter bestreuen.
Im Ofen gratinieren.

à la St. Germain

Zwiebeln in Butter anziehen mit Wasser aufgießen und weichkochen mit einem Bouquet garni. Passieren und je nach Dicke mit Milch verdünnen.

à la Strasbourgeoise

mit Sauerkraut Speck und Pommes nature.

à la Vichy

Rüben in Scheiben schneiden weichkochen und in Butter sortieren.

à la Beaulieu

Den Tomaten Wurzel ausschneiden auf gebutt. Blech weichdämpfen und zuletzt mit Reis créole füllen

---

A la Grand mère

Carotten in Stengelchen schneiden
weichkochen, Zwiebeln anbraten
mit Demi Glace kochen und Kartof-
feln in Knoblauchform geschnitten
braten. Die Carotten und Zwiebeln
werden gemischt über das Fleisch
saucirt und die Kart. ringsum
garnirt.

A la Catalane

Reis mit Grand jus oder Bouillon
weichkochen mit in Würfel geschnit-
tenen Tomaten melirt und die
Bordüren gefüllt

A la Fleuriste

Carotten, Navets, Erbsen, Bohnen,
und Kartoffeln werden mit
etwas Butter zubereitet auf Tomaten
dressirt und noch Pommes Duchesse
dazu garnieren.

A la Provençale.

Tomaten halbieren, ausdrücken, mit Salz bestreuen, und mit gehackten Brot Knoblauch und geh. Petersilie füllen. Auf offenem Feuer anbraten.

A la Nantaise.

Navets in Knoblauchform schneiden, weichkochen, mit Butter ein wenig anbraten. Dazu noch Purré de pois jaunes.

Consommé

Man unterscheidet 2 Sorten Consommé die Consommé simple und die Consommé double. Erstere ist nur durch die Bouillon hergestellt, Letztere hat ein Wiederaufkochen Bouillon und frisches Fleisch nötig. Kochdauer nochmals 3-4 Std.

NB: Um eine Consommé klar zu halten muß man in erster Linie aufpassen, daß sie nicht allzustark kocht. Für die Consommé double bringt man Gemüse das Fleisch in die Kasserole und läßt es mit ein wenig Wasser ziehen, nachher füllt man sie auf mit Bouillon und bringt sie unter Rühren von Zeit zu Zeit zum Kochen. Vor dem Kochen bringt man je nach dem Quantum dazugelegten Eiweiß darunter. 15 Dkg. 3 Eiweiß.

Nach 3-4 stündigem Kochen passiert man sie durch die Serviette und kräftigt mit dem nötigen Salz etwas Maggi und noch etwas Cognac.

Die Verschiedenen Suppeneinlagen

Julienne. Carotten, Lauch, Sellerie, weiße Rüben werden in feine 6 cm längliche ganz dünne Streifen geschnitten, weichgekocht und vor dem Servieren der Consommé beigegeben

Célestine. Pfannenkuchen werden länglich geschnitten und beigegeben.

Tapioca. wird weichgekocht gut abgespült und beigegeben

Profiterole. Aus Pâte a choux werden kleine Pinkte dressiert in kochendem Öfen Gelb gebacken.

Vermicelle. weichkochen abspülen und beigeben

Pâte d'Italie. weichkochen spülen beigeben

Caroline. Reis halbweichkochen abspülen etwas trocknen und beigeben

Jardinière. Carotten, weiße Rüben, Lauch, Celery in kleine Würfel schneiden, weich kochen und beigeben.

Mirelle Rüben in Würfel schneiden Reis und Erbsen.

Croute au Pot. Carotten, navets, poireaux, chou celery in Würfel schneiden, weichkochen und beifügen. Dazu noch Brot in Würfel geschnitten und in Butter angebraten.

Die Verschiedenen Arten der Fische

Truite du Lac courtbouillonée

Wird in einem Salzwasser bestehend aus, 5 lt Wasser 2-3 dg Essig Gewürz Zwiebeln, Petersilienzweig, Lorbeerblatt, Petersilienwurzel, Pfefferkörner aufkochen passieren, wieder ins kochen bringen und der Fisch zirka 20-30 Minuten gekocht. Beim Anrichten noch mit etwas Butter bestreichen.

A la Chevrière

Fisch mit Salz und in Mehl gewendet in Öl kehren und in heißem Butter oder Öl goldgelb braten von dem Servieren mit beurre noisette Zitronensaft, Worcester Sauce und Petersilien beendigen.

A la Genobloise.

Gleiche Zubereitung wie à la meunière nur werden vor dem Servieren noch Kapern darüber betreut.

A la Pierre le Grand

Pochiert mit Weißwein, saucirt mit Suprême de Poisson und mit gehackten Trüffles und gehackten Schin. ken Reihenfolge betreut.

A la bonne femme

Pochirt mit Weißwein und gehackten Champignons, auf Platte dressieren, der Fonds beurre noisettes und persil haché darüber.

Au vin blanc

Pochiert mit Weißwein, saucirt mit Sauce vin blanc und mit Glace de viande belegen.

à l'Halévy

Pochiert mit Weißwein mit Velouté de Poisson saucieren und mit Purée de Tomate Halévy darauf schreiben.

à la Mordant de vin

Pochiert mit Rotwein, den Fonds einkochen und der Velouté zugeben mit etwas Braun Roux binden und saucieren.

Grillé au beurre d'Estragon

Wie die Zubereitung normales nur wird Butter mit Sauce d'Estragon verbunden geh. Petersil Worcester Sauce Citronensaft und vor dem Servieren saucirt.

Aux fines herbes

Pochiert mit Weißwein, den Fonds mit Butter und gehackter Petersilie verrühren und saucieren.

Poisons frits

Den Fisch mit Mehl, Salz, Petersilie und Citronensaft würzen und im Mehl kehren und backen.

NB. Man kann den Fisch auch panieren indem man ihn im Mehl kehrt in Eiweiß dünken und panieren.

Poles Holtière

Pochirt mit Weißwein, den Fond abschütten mit Butter und gehackter Petersilie verbinden und saucieren.

NB. Der Fisch wird meistens in Gratinpletten servirt.

En dablis

Pochirt mit Weißwein, und mit Velouté de Poisson saucirt, und zuletzt noch ein wenig Glace de Viande streichen

à la Parisienne

Fisch kalt auf Platten anrichten und mit Gelee und Salade zum

ausgarnieren

A la Lisette

Fisch kalt, und mit Tomaten ausgarniert. Die Tomaten wird die Kuppel ausgeschnitten und ausgedrückt mit ganz feiner Mayonnaise gespritzt und mit halbierten Oliven besteckt.

A la Héloise

Poisson poché au vin blanc in Würfel geschnittene Champignons darauf streuen weißkochen entrieben den Fonds daran und noch beurre noisette und Persil dazu.

Schlachtfleisch

Entrecôte double

Ist das eigentliche Stück zwischen zwei Rippen und hat das Gewicht von zirka 400 Gramm.

Entrecôte oder Rumpsteak

Ist die Hälfte des Entrecôte double und beträgt also zirka 200 Gramm.

Beefsteak

Kann entweder vom Roastbeef oder vom Entrecôte genommen werden. Beträgt zirka 200 Gramm.

Chateaubriand

Wird aus der Mittellende geschnitten und doppelt so groß wie das eigentliche Beefsteak. Gewicht 400-500 Gramm.

Tournedos

werden vom Filet in zirka 100–110 Gramm geschnitten.

Langue de Boeuf

Wird frisch oder gepökelt serviert. Man legt sie gewöhnlich ins Salzwasser zirka 14 Tage und kocht sie in gewöhnlichem Wasser weich.

Culotte

Wird in Stücke von zirka 3–4 kg geschnitten und braisiert.

Estouffade

Es werden vom Culottestück Scheiben von zirka 100 Gramm geschnitten angebraten und braisiert.

Paupiettes

Werden Culottestücke von zirka 100 Gr. geschnitten, mit einer Fleisch oder Schinkenfarce gefüllt angebraten braisieren.

Poulets de grain sautés

Das Poulet wird in Stücke tranchiert mit Schalotten angebraten, mit etwas Weißwein abgelöscht und dann mit Sauce tomate weichgekocht.