

Sauce Dumas

by Andreas - Mittwoch, Februar 01, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/sauce-dumas/>

Dass der berühmte Schriftsteller Alexandre Dumas viele großartige Romane verfasst hat, ist bekannt. Er hat aber auch ein Kochbuch hinterlassen: „Le Grand dictionnaire de cuisine“ (1871). Darin zitiert er die Entstehungsgeschichte seiner Sauce Dumas, die er während eines Aufenthaltes in einem Gasthof nach einer Eingebung am Tisch selbst hergestellt haben will. Das Original verlangt nach zwei Senfsorten und Kerbel. Ich habe mich auf eine beschränkt und anstelle des Kerbels Fenchelgrün genommen.

4 Eigelbe

1 EL Thunfisch (Dose, Thun im eigenen Saft)

1 Sardellenfilet

5 Cornichons

3 EL Olivenöl

2 EL Weißweinessig

1 EL scharfer Senf

1 TL Fenchelgrün

1 Messerspitze Paprikapulver

Pfeffer

Salz

Das Eigelb von vier hartgekochten Eiern mit dem Olivenöl, dem Senf und dem Weißweinessig verrühren. Den Thunfisch, das Sardellenfilet, das Fenchelgrün und die Cornichons sehr fein hacken und dazu geben. Gut verrühren und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wem die Sauce zu dick ist, der kann mit Gemüsebrühe oder Sahne verdünnen.

Passt ausgezeichnet zu gebratenem Rindfleisch.