



www.besserbissen.de

Grundsaucen nach Escoffier

1. Sauce Espagnole (Spanische Sauce)

Basis: Brauner Fond / Estouffade (aus Rind, Kalb und Speckschwarte)
Bindemittel: dunkle Mehlschwitze

Abwandlungen:

Fond einkochen	->	Fleischglace
Fond + Aromen + dunkle Mehlschwitze	->	Sauce Espagnole
Sauce Espagnole + Fond & Madeira	->	Demiglace

2. Velouté (weiße Grundsauce)

Basis: Weißer Fond
Bindemittel: Blonde Mehlschwitze

3.1. Velouté oder Samtsauce
Basis: weißer, klarer Kalbsfond (zzgl. Champignonfond)

+ Ei, Pfeffer, Zitrone, Muskatnuss -> **Sauce Allemande**

3.2. Velouté de Volaille oder Geflügelsamtsauce
Basis: weißer Geflügelfond

+ Sahne -> **Sauce Suprême**

3.3. Velouté de Poisson oder Fischsamtsauce
Basis: Fischfond

3. Sauce Béchamel

Basis: Milch
Bindemittel: Weiße Mehlschwitze



www.besserbissen.de

4. **Mayonnaise (Kalte Grundsauce)**

Basis: Öl in Wasser Emulsion
Bindemittel: Lecithin (Ei)

5. **Tomatensauce**

Basis: Tomatenpüree und weißer Fond
Bindemittel: Mehlschwitze

6. **Jus de Veau lié (Gebundene Kalbsjus)**

Basis: Klarer Kalbsfond
Bindemittel: Arrowroot (*Maranta arundinacea*)

7. **Hollandaise**

Basis: Fett in Wasser Emulsion (Butter in Wasser/Essig-Reduktion)
Bindemittel: Lecithin, Kasein

Nach Escoffier eigentlich keine Grundsauce, jedoch stammen einige „zusammengesetzte Saucen“ von der Hollandaise ab:

+ Sahne	->	Sauce Mousseline (Schaumsauce)
+ Senf	->	Sauce Moutarde (Senfsauce)
+ Blutorange	->	Sauce Maltaise (Maltaiser Sauce)
+ Braune Butter	->	Sauce Noisette (Nusssauce)