

31. Caviar-Sauce zu Fisch.

Zu dieser Sauce verrührt man 3 Eigelb mit Salz, fügt Liter Provenceröl hinzu, sowie dazwischen einige Tropfen Citronensaft, bis alles Oel verbraucht ist. Dann versetzt man die Sauce mit 1 Theelöffel aufgelöstem Fleisch-Extrakt, dem nötigen Essig und etwas feinem Pfeffer, übergießt 50 Gramm Kaviar mit kaltem Wasser, läßt ihn abtropfen und mischt ihn unter die Mayonnaise.

(57 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap447.html>