

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

angebraten, das kochende Wasser und Salz hinzugefügt und gar gedämpft. Palmona wird angebräunt, das Mehl hineingestreut, dunkelgelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ Liter der Hasenkleinbrühe aufgefüllt, mit dem in ein wenig Brühe zerrührten Saucenwürfel, dem geriebenen Pfefferkuchen gut 10 Minuten gekocht, mit Rotwein abgeschmeckt, das Hasenklein in die Sauce gegeben und kurz vor dem Anrichten nochmals auf den Geschmack geprüft. Es steht frei, statt des Pfefferkuchens Säure anzuwenden.

Pasteten.

Das Einreihen von Pasteten unter die in bürgerlichen Haushalten üblichen Fleischgerichte dünkt der bürgerlichen Hausfrau wohl meist zu extravakant oder zu schwierig und zeitraubend. Und doch ist sie mit dieser Meinung im Unrecht. Denn, wer überhaupt die Grundlage des Kochens erfaßt hat und inne geworden ist, worauf es dabei in der Hauptsache ankommt, wird bald merken, daß die Herstellung einer Pastete durchaus nicht schwer ist, daß man aber mit ihr, zumal bei besonderen Gelegenheiten, auch den einfachen Tisch reicher gestalten kann. Die Pasteten bestehen gewöhnlich meist aus einer feinen Fleischfarce, Fleisch oder Geflügelstücken, welche man unter Anwendung von mehr oder weniger feinen Zutaten wie Champignons, Trüffeln und dergl. abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Pastetenform (Schüsselpastete) oder in eine mit Buttermehl ausgelegte Springform, wie man sie zum Tortenbacken verwendet, legt, und sie bei mäßiger Hitze im Bratofen bäckt, was schließlich auch beim Bäcker geschehen kann. Zu den vorgenannten Pastetenarten zählen auch diejenigen, bei welchen die Farce in mit Speckscheiben ausgelegte hohe Pastetenformen und in längliche mit Buttermehl ausgelegte Blechformen gedrückt, mit Speck oder Teig bedeckt, gebacken, dann gestürzt, und kalt gegessen werden — Gänseleberpastete, Farcepastete und dergl. — Eine kleine Sorte Pasteten sind diejenigen, welche man aus kleinen Teigförmchen herstellt, die man sich zurichtet

und bäckt, dann mit einer feinen Farce füllt, sowie die sog. Hohlpasteten, welche man fertigstellt und mit irgend welchem feinem Ragout oder Frikassee, oder mit sonst einer feinen Mischung füllt.

Während die großen, meist warmen Pasteten als Zwischengericht (z. B. vor dem Braten) bei größeren Essen (Diners) dienen, gibt man die kleineren mit Vorteil als Vorgericht (Entree) nach oder mit der Suppe. Da, wo es sich nur um einen, höchstens zwei Fleischgänge handelt, stellt eine Pastete einen ganz vorzüglichen Hauptgang dar, zu dem man alle Gemüse, Salate, Maccaroni und eine beliebige, schmackhafte Sauce geben kann. Eines der teuersten Nahrungsmittel, die Butter, kann ja auch hier wieder in der dankbarsten Weise durch die vorzüglichen Butterersatz Palmona und Palmin ersetzt werden.

269. Pastetenteig zu einer mittelgroßen Pastete.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 125 Gramm Palmin, 3 Eßlöffel Wasser, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 1 Eigelb, wenn zur Hand 1 Teelöffel Rum.

Zubereitung: Das Palmin wird geschabt, in eine Schüssel, das Wasser, welches warm sein kann, Salz und Ei hinzugegeben und alles geschmeidig gerieben und zwar so, als ob man Butter zur Sahne rührt. Nun kann man das Mehl löffelweise darunterühren und sobald dies nicht mehr möglich ist, das übrige darunter kneten. Andernfalls gibt man das geschmeidige Palmin in Flocken auf das in einer flachen Schüssel befindliche Mehl, drückt dies in der Runde mit einem Kochlöffel nach der Mitte an und knetet dann auf diese Art schnell, bis es ein glatter Teig geworden ist. Da das Mehl verschieden ist, kann es vorkommen, daß der Teig zu trocken ist, dann gibt man noch einen Eßlöffel Wasser in die Mitte des Mehles, in das man, um das Herumfließen zu verhindern, eine Vertiefung macht. Der Teig muß mindestens 1 Stunde an kühlem Ort ruhen, wird dann auf einem mit Mehl eingeriebenen Kuchenbrett strohhalm dick ausgerollt. Die für die Pastete bestimmte Form wird nun darauf gestellt, 2 Rundungen – Boden und Deckel – ausgeschnitten, die aber 1 Zentimeter größer wie die Form sein müssen, da sich der Teig beim Backen zusammenzieht. Der

übrige Teig wird wieder zusammengeknetet, eine längliche Rolle daraus gewickelt, diese zu einem langen Streifen aufgerollt, auf welchem man die Breitseite der Form mit dieser markiert und mit Hilfe eines Lineals den Streifen ausschneidet. Nun legt man zuerst den Boden in die mit ein klein wenig Palmona oder Butter eingeriebene Form, drückt in der Runde den Streifen an der Seite fest und durch leichten Druck mit den Fingern am Teigboden an, und hält den Deckel zum Auflegen bereit. Aus den Teigresten schneidet man noch schmale Bänder zum Aufsetzen eines Randes auf den Tortendeckel und um den Schornstein. Zu diesem sticht man aus dem Deckel mit einem Ring oder kleinen Glas eine Rundung aus, bestreicht den Rand derselben mit Eiweiß, legt einen Streifen (1 Zentimeter breit) Teig darum und auf diesen eventuell noch einen. Die Öffnung dient dazu, den sich in der Pastete, die doch Feuchtigkeit enthält, entwickelnden Dampf durchzulassen, andernfalls sich der Deckel heben und die Seitenwände zu weich werden würden.

270. Einfache Farcepastete

berechnet für 6–8 Personen.

Zutaten: 1 Pfund feingewiegtes halbmageres Schweinefleisch, 1 Pfund feingewiegtes Kalbfleisch, 2 Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Eßlöffel feingewiegte Kapern, $\frac{1}{4}$ Pfund in feine Streifen geschnittener gekochter oder roher Schinken, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 2 abgeriebene Weißbrote, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 30 Gramm Palmona oder Palmin, $\frac{1}{2}$ Saucenwürfel fein zerrieben, 4 Eier.

Zubereitung: Die abgeriebenen Weißbrote werden zerteilt in der Milch eingeweicht, Palmona oder Palmin hinzugegeben und zu einem geschmeidigen Kloß abgebacken. Dieser wird mit sämtlichen gut vorbereiteten Zutaten – die Zwiebel und Petersilie feingewiegt und geschwitzt – und den 4 Eigelb sehr gut vermischt, gut abgeschmeckt, der festgeschlagene Schnee der 4 Eiweiß unter die Farce gemischt, diese in die mit Teig ausgelegte (bei Pastetenteig angegeben) Form gestrichen, der Deckel aufgelegt, mit Rand belegt, mit Eigelb bepinselt, in guter Hitze 1– $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Nachdem die Pastete etwas abgekühlt ist, wird sie in der Runde vorsichtig vom

Rand mit Hilfe eines Tischmessers getrennt, der Rand geöffnet, abgenommen, die Pastete samt dem Blechboden, von dem man sie auch abheben kann, auf eine Pasteten- oder Tortenplatte geschoben, vorsichtig zerlegt, wobei sie nicht ihre Form einbüßen darf, mit Salatblättern, Herzchen und Radieschenblumen umlegt, aufgetragen. Es passen dazu Kapernsauce, Pilzsauce, Kräutersauce, feinere Sardellensauce, sowie feinere Gemüse wie Blumenkohl, Spargel, Spinat, Schwarzwurzel, Mangold, auch Schmorkohl, Sauerkraut, Salate aller Art und Kartoffeln oder Macaroni.

271. Schinkenpastete.

Zutaten: Pastetenteig (siehe da), 1 Pfund feingewiegtes halbfettes Schweinefleisch, 1 Pfund ebensolches Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund gewiegt oder in feine Streifen geschnittenen Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfund halbfetten geräucherten Speck, 1 mittelgroße, feingewiegte, in Palmona geschnittene Zwiebel, 2 Teelöffel fein zerriebenen Majoran, $\frac{1}{2}$ zerriebenen Saucenwürfel, einige Priesen Pfeffer, 2 abgeriebene Weißbrote, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Eier, 50 Gramm Palmin oder Palmona.

Zubereitung: Aus allen wie oben gut zubereiteten Zutaten wird eine wohlschmeckende Farce bereitet (der Speck wird mit dem Fleisch durch die Fleischmaschine genommen oder gewiegt), die man in die mit Teig ausgelegte Form schichtweise mit dem Schinken, den man auf jede Lage Fleisch streut, drückt und weiter behandelt, wie bei Farcepastete.

272. Zungenpastete.

Zutaten wie bei Schinkenpastete, statt Schinken jedoch $\frac{3}{4}$ Pfund gar, aber nicht zu weich gekochte Pökelszunge, die man in längliche Stückchen schneidet und auf jeder Lage Farce verteilt.

Verfeinern kann man diese wie die andern Pasteten durch einige Löffel fein geschnittene, in Butter angedünstete Champignons, auch Trüffeln. Im übrigen wird die Pastete wie oben gebacken und weiter behandelt.

273. Kalbfleischpastete.

Zutaten: 2 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund mageres Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund fetten, geräucherten Speck, 2 Eßlöffel Salz, 2 Messerspitzen Pfeffer, 3 Eier, 2 Weißbrote in $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 50 Gramm Palmona zu einem geschmeidigen Kloß

abgebacken, 1 fein gewiegte, in Palmona oder Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel Champignons, 60 Gramm Butter oder Palmona, 2 Eßlöffel Rot- oder Weißwein, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Fleischertrakt, 2 Prisen Muskat.

Zubereitung: 1 Pfund vom schieren Kalbfleisch schneidet man in gleichmäßige recht dünne Scheibchen, diese klopft man, bestreut sie je mit 2 Prisen Salz, 1 Prise Pfeffer, belegt sie mit 1–2 Speckfäden, 1 Messerspitze Zwiebeln, wickelt sie zu Rollen zusammen, umbindet sie, bestäubt sie mit Mehl, bratet sie in Butter und Palmona an, gibt Wein, Wasser und Extrakt hinzu und dünstet sie im verschlossenen Topf gar, aber nicht zu weich. Indem die Rouladen schmoren, bereitet man aus den übrigen Zutaten eine fein abgeschmeckte Farce, gibt die Hälfte davon in die mit Teig ausgelegte Form, drückt in gleichmäßigen Abständen die Kalbrollen in die Farce, die andere darauf und behandelt und bäckt die Pastete wie oben angegeben. Zur Sauce kann man 60 Gramm Butter bräunen, 1 Eßlöffel Mehl darin aufkochen, mit $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon auffüllen, mit der Rouladensauce und einigen Löffeln Rotwein aufkochen, mit Fleischertrakt, eventl. 1 Eßlöffel Trüffeln abschmecken, mit Macaroni, ausgestochenen Kartoffelchen, feinen Gemüsen, Salaten und dergl. zur Pastete reichen.

274. Hirnpastete.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch, 1–2 Kalbshirn, 4 Eier, 1 Weißbrot, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Eßlöffel fein geschnittene Champignons, 2 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 1 kleine geriebene, in Butter geschwitzte Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zubereitung: Kalbfleisch und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, in Palmona angebraten, dann dreimal durch die Fleischmaschine genommen. Das Weißbrot wird abgerieben, in $\frac{1}{8}$ Liter Milch und ca. 30 Gramm Butter oder Palmona zu einem Kloß abgebacken. Die Kapern werden fein gewiegt, die Champignons in feine längliche Streifen geschnitten, in ein wenig Butter gedünstet, die Zwiebel gerieben und ebenfalls in Butter oder Palmona gedünstet. Das Gehirn wird nach Vorschrift gekocht, die Häute entfernt, in Würfel geschnitten,

mit einigen Prisen feinem Salz bestreut und vorsichtig in Butter angebraten. Aus 2 Eiern wird ein Rührei hergestellt (siehe da). Aus dem Fleisch und den anderen Zutaten wird eine recht wohlschmeckende Farce bereitet, unter welche man das Rührei mischt. Diese Farce wird in drei Teilen in die mit Pastetenteig ausgelegte Form gelegt, die Hirnstücke immer darauf verteilt, so daß obenauf Farce kommt. Der Teigdeckel wird darauf gelegt, mit Rand und sonstigen Teigfiguren verziert, mit Eigelb bepinselt und 1–1¼ Stunden in gut heißem Ofen gebacken.

Vor dem Anrichten gießt man von der jeweiligen Sauce in die Pastetenöffnung (5 Löffel), wodurch sie saftig und pikant wird.

Zu Hirnpastete passen Champignon-, Trüffel-, Madeira- und Burgundersaucen, aber ebensogut auch feine Gemüse und Salate.

275. Taubenpastete.

Zutaten: 3 fleischige, junge Tauben, 1 Pfund Kalbsfleisch, ½ Pfund fettes Schweinefleisch, 2 Eßlöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer, 2 Eier, Rührei von 2 Eiern, 1 in ⅛ Liter Milch und 30 Gramm Butter oder Palmona abgebackenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Champignons, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, nach Belieben ½ Kalbsmilch.

Zubereitung: Die gut vorbereiteten Tauben werden entbeint, das Fleisch resp. jede Taube in 4 Teile geschnitten, diese mit feinem Salz bestreut, in Butter angebraten und ziemlich weich gedünstet. Kalb- und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, diese ebenfalls mit Salz und Pfeffer bestreut und in Palmona oder Butter angebraten, dreimal durch die Maschine genommen, mit dem abgebackenen Weißbrot, 2 rohen Eiern und den übrigen gut vorbereiteten Zutaten gut vermischt, das Rührei hinzugemischt, die Farce abwechselnd mit den Taubenstücken in die ausgelegte Form gepackt, den Deckel darauf gelegt und wie in voriger Nummer weiterbehandelt und gebacken.

Anmerkung: Zu dieser Pastete passen die in voriger Nummer angegebenen Saucen, Gemüse und dergl.

276. Hahnenpastete.

Zu dieser verwendet man statt Tauben 2 junge Hähnchen, welche man genau wie Tauben vor- und zubereitet. Die

Pastete wird fertiggestellt wie Taubenpastete. Will man sich die Mühe machen, so kann man das Geflügel entbeinen, füllen, in der ursprünglichen Form braten — doch nicht zu weich —, Tauben in Viertel, Hähnchen in Achtel teilen und diese zwischen die Farce verteilen.

277. Wildgeflügelpastete.

Zutaten: 1 Pfund Kalbfleisch, 2 junge, fleischige Rebhühner oder anderes Wildgeflügel, $\frac{1}{2}$ Pfund halbfettes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund fetten, geräucherten Speck, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ zerriebener Saucenwürfel, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbs- oder Schweinsleber, 2 Eßlöffel Kapern, 2 geriebene Schalotten, 2 Prisen Majoran, 2 Eßlöffel fein gewiegten Estragon, 100 Gramm Butter oder Palmona, 3 Eßlöffel Rotwein, nach Belieben Champignons und Trüffeln, 2 rohe Eier, von 2 Eiern Rührei.

Zubereitung: Kalbfleisch und Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, angebraten und mit der Hälfte des Speckes und der Leber dreimal durch die Fleischmaschine genommen, mit den gut vorbereiteten Zutaten zu einer feinen Farce vermischt und gut abgeschmeckt. Die Rebhühner werden vorbereitet, entbeint, mit der Farce gefüllt, in die ursprüngliche Form gebracht, mit Speck belegt und mit Butter und Wein ziemlich weich gedünstet. Die Hälfte der Farce wird in die mit Teig ausgelegte Form gefüllt, die halbierten, dann nochmals längs geteilten Rebhühner in der Runde darauf gelegt, wodurch sie beim Anschneiden der Pastete in gefälliger Weise zum Vorschein kommen, die zweite Hälfte der Farce darauf gedrückt, der Deckel darauf gelegt, nachdem man den Bratspeck darauf verteilt hatte und die Pastete weiter nach Vorschrift behandelt. Die Leber, von der man immer die Galle vorsichtig entfernt, legt man auf die Fülle, Magen, Herz und Leber verwendet man mit zur Farce.

Zu dieser Pastete passen alle die in vorigen Nummern angegebenen Saucen, Salate usw., aber auch sehr gut Sauerkraut, welches nur in Fett, einigen Löffeln Bouillon und Weißwein nach französischer Manier gedämpft wurde.

278. Pastete aus Krametsvögeln, Schnepfen oder Wachteln.

Zutaten: 10 Krametsvögel oder ebensoviel Wachteln oder 4–5 Schnepfen, 1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Schweine-

fleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund geräucherten Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinsleber, 4 Wachholdern, $\frac{1}{2}$ geriebenen Saucenwürfel, 2 Eßlöffel in feine Stiften geschnittene Trüffeln, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Schalotten, 4 Eier, 1 in Rotwein und Palmona oder Butter geweichtes, abgebackenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Salz, 100 Gramm Butter oder Palmona.

Zubereitung: Das Fleisch wird wie in voriger Nummer in Scheiben geschnitten, angebraten und mit der Hälfte des Speckes, der Leber dreimal durch die Maschine genommen, mit 2 rohen Eiern, dem Weißbrotkloß, den Trüffeln, Kapern, Salz und Gewürz vermischt. Die Eingeweide der Vögel werden — ohne den Magen — fein gewiegt, mit der geriebenen Schalotte, den fein gestoßenen Wachholdern in Butter gedünstet, mit einem Teil der Farce vermischt, die entbeinten Vögel damit gefüllt, die man in Butter und Speck 15 Minuten dünstet und so zwischen die Farce bringt, wie bei Rebhuhn-pastete. Fertigstellen und braten wie bei dieser.

Zur Sauce werden die Knöchelchen zerstoßen, in Butter mit $\frac{1}{2}$ geriebenen Schalotte geschwitzt, ein gestrichener Eßlöffel Mehl hinzugerührt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, die man sich aus Bouillonwürfel bereitet, aufgefüllt, 1 Zitronenscheibe darin aufgekocht, die Sauce mit Burgunderwein, Madeira und Paprika abgeschmeckt.

279. Wildfleischpastete.

Zutaten: 1 Pfund Hasen- oder anderes Wildfleisch, 1 Pfund mageres, 1 Pfund fettes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund fetter, geräucherter Speck, 2 Eßlöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer, $\frac{1}{2}$ geriebener Saucenwürfel, 2 abgeriebene, in Rotwein und Butter abgebackene Weißbrote, 2 Schalotten, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, 2 Eßlöffel Kapern, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter.

Zubereitung: Aus dem wie in voriger Nummer angebratenen, mit der Hälfte des Speckes dreimal durch die Maschine genommenen Fleisch und den übrigen Zutaten — den Gewürzen und abgebackenem Weißbrot — wird eine wohlchmeckende Farce bereitet, die man sehr sorgfältig abschmeckt. Das Wildfleisch wird in zierliche Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in reichlich Butter und Palmona sowie Speck angebraten, zwischen die in die vorbereitete, mit Teig ausgelegte Form gefüllte Farce verteilt, der Bratspeck darauf

gegeben, der Deckel aufgelegt und weiter behandelt wie in vorigen Nummern.

280. Wildpastete 2.

Zu dieser verwendet man dieselben Zutaten wie oben, doch statt frischen Fleisches Bratenreste, welche man mit durch die Maschine nimmt. Die Hälfte des geräucherten Speckes wird in Würfel geschnitten, mit 1 feingeschnittenen Zwiebel ausgebraten und so mit dem Fett unter die Farce gemischt, dann weiter behandelt wie in voriger Nummer. Die Pastete kann wie die vorhergehenden auch kalt gegessen werden, dann aber mit kalten Saucen, Remoulade, Espagnol usw. und Salaten.

281. Schweinsleberpasteten.

Zutaten: 1 Pfund Schweinsleber, 1 Pfund frischer, fetter Speck, 1 geriebene, in Butter geschwitzte Zwiebel, 1 Eßlöffel gewiegte Kapern, 1 Teelöffel Trüffelstiftchen, 2 Prisen Pfeffer, 1 gestrichener Eßlöffel feines Salz, 1 Messerspitze fein geriebener Majoran.

Zubereitung: Die Leber wird einen Moment in kochendes Wasser gehalten, mit der Hälfte des frischen Speckes zweimal durch die Fleischmaschine gemahlen, die Zwiebel dazu gegeben und durch ein Drahtsieb gestrichen, mit den anderen Zutaten gut vermischt, die Masse auf dem Feuer dick gerührt. Eine hohe Pastetenform wird mit dem übrigen, in dünne Scheibchen geschnittenen Speck ausgelegt, die Masse hineingedrückt, mit Speck bedeckt, die Form geschlossen, auf einen Emailteller gestellt und im Bratofen eine Stunde gebacken. Nachdem die Pastete etwas abgekühlt, drückt man sie mit einem Blechlöffel nieder, so daß das Fett darüber zu stehen kommt und läßt sie bedeckt erkalten. Die Pastete wird mit einem scharfen Blechlöffel in der Runde zu Eihälften abgestochen, die rund, mit dem abgerundeten Teil nach oben, bergig auf einer flachen, runden Platte aufgetürmt, mit buntem Aspik belegt und mit Salaten, Radieschenblumen umkränzt, mit Remouladensauce serviert werden.

282. Gänseleberpastete.

Zutaten: 1 große Gänseleber, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund fetten, frischen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbs- oder

Schweineleber, 1 mäßig gehäufte Eßlöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eßlöffel Trüffelstiftchen.

Zubereitung: Die Gänseleber wird einige Stunden in Milch gelegt, abgetupft, gehäutet, in gleichmäßige Scheiben geschnitten. Die Form wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, eine Scheibe zum Bedecken reserviert. Das übrige Fleisch, Speck und Leber werden viermal durch die Fleischmaschine genommen, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit Salz und den Zutaten gut vermischt und abgeschmeckt. Nun werden Fleischfarce und Gänseleber schichtweise in die ausgelegte Form gelegt, mit Speck bedeckt und weiter verfahren wie im vorigen Rezept.

283. Gänseleberpastete in Teig.

Zu diesem Zwecke wird eine längliche Blechform mit dünn ausgerolltem Blätter- oder Buttermehl ausgelegt, die Masse hinein, die Leber dazwischen geschichtet, eine Teigplatte oben aufgelegt, diese mit Eigelb bepinselt und $\frac{3}{4}$ –1 Stunde gebacken.

Die Pastete wird, nachdem sie abgekühlt, gestürzt und ganz kalt, in Scheibchen geschnitten, die auf runder Platte in der Runde, auf einer langen längs aufgelegt und wie oben garniert werden.

Schweinsleberpastete kann ebenfalls auf diese Art hergestellt werden.

284. Kleine Pastetchen.

Teigformen für Pastetchen.

Zu 8–10 Pastetchenformen genügt Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter oder Palmona. (Siehe Blätterteig.)

Der Teig wird strohhalm dick ausgerollt, mit mittelgroßem Blechring 16–20 Rundungen ausgestochen. Aus 10 dieser Rundungen sticht man mit einem kleineren Ringe kleinere Rundungen aus, wodurch man einen passenden Rand und einen Deckel erhält.

Die größeren Rundungen werden nun auf das Backblech gesetzt, der äußere Rand derselben sehr sorgfältig mit Eiweiß bestrichen, wobei verhütet werden muß, daß Ei an den Rand kommt, welches das Aufgehen des Teiges ver-

hüten würde. Nun setzt man auf jede Rundung einen Rand, bestreicht diesen vorsichtig mit Eigelb, bäckt die Förmchen in großer Hitze 4 Minuten, füllt rasch in jedes einen Eßlöffel Farce, deckt die etwas auseinandergezogenen, mit Eigelb bestrichenen Deckel darauf, drückt sie an und überbäckt die Pasteten noch 4–5 Minuten.

285. Fleischpastetchen.

Zutaten: 8–10 nach obiger Vorschrift hergestellte Pastetenförmchen. Zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Pfund Braten-, Geflügel- oder sonstige Fleischreste, 30 Gramm Butter, 1 Teelöffel Mehl, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Messerspitzen feingeriebene Zwiebel, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Sardelle, 2 Eßlöffel Sauce oder Bouillon, 1 Eigelb.

Zubereitung: Die Butter wird gebräunt, die Zwiebel darin gedünstet, sodann das Mehl hineingestreut, mit Sauce oder Bouillon aufgekocht, das fein gewiegte Fleisch darin erhitzt, mit Salz, den feingewiegten Kapern, Pfeffer und der gewiegten Sardelle abgeschmeckt, wenn die Farce etwas abgekühlt ist, mit dem Eigelb gut verrührt.

Nachdem die Pastetenförmchen 4 Minuten in gut heißem Ofen überbacken sind, wird der hochgegangene Teig mit einem kleinen Quirl niedergedrückt, die Höhlung voll Fleischfarce gelegt, der Deckel darauf, etwas angedrückt, mit Eigelb bepinselt und noch 4–8 Minuten überbacken.

286. Schinkenpastetchen.

Zutaten zu 8–10 Pastetchen: 150 Gramm magerer, gekochter Schinken, 1 Eßlöffel Kapern, 2 Messerspitzen geriebene Zwiebel, 2 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 1 Eßlöffel Sauce, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Eigelb.

Zubereitung: Schinken, den man fein schnitt oder wiegte, wird mit dem in der Butter angerösteten Weißbrot und Zwiebel, der Sauce und den übrigen Zutaten vermischt, erhitzt, und wenn abgekühlt, mit dem Eigelb verrührt, die Masse in die angebackenen Förmchen gefüllt und behandelt wie oben.

287. Zungenpastetchen.

Zu dieser wird statt Schinken Zunge verwendet, sonst Zutaten und Zubereitung wie in voriger Nummer.

288. **Hirnpastetchen.**

Zutaten: Pastetenteig zu 8–10 Pasteten, 1 großes Kalbshirn, 1 abgeriebenes Milchbrot, 1 Sardelle, $\frac{1}{8}$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel Champignons, 1 geriebene Schalotte, 1 Prise Pfeffer, 2 Eier, 2 Messerspitzen Salz, 50 Gramm Palmona oder Butter.

Zubereitung: Das nach Vorschrift gekochte, von der Haut befreite Hirn wird, wenn es abgekühlt ist, in Würfel geschnitten, in 20 Gramm Butter mit der Schalotte leicht angebraten. Die übrige Butter wird zu Rahm, das in Bouillon geweichte, leicht ausgedrückte Weißbrot, die feingewiegte, vorher gut gewaschene, ausgegrätete Sardelle, Pfeffer, die feingeschnittenen Champignons, dann die Eigelb dazu gerührt, der Schnee der zwei Eiweiß und die Hirnstücke samt der Bratbutter darunter gezogen, die Masse in die vorgebackenen Pastetenformen gefüllt, den Deckel aufgelegt, diesen mit Eigelb bepinselt und die Pastetchen noch 6–8 Minuten überbacken.

289. **Hummerpastetchen.**

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Büchse Hummer, Pastetenteig zu 8–10 Pastetchen, 3 Eßlöffel Krebsbutter, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{16}$ Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Champignons, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Madeira, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensäure.

Zubereitung: Die Krebsbutter (siehe da) wird zerlassen, das Mehl darin angeröstet, mit Bouillon aufgefüllt, mit Wein, Säure, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, der feingeschnittene Hummer darin erhitzt, dann abgekühlt, mit dem Eigelb verrührt, in die angebackenen Pastetchenformen gefüllt, die Deckel darauf gegeben, angedrückt, mit Eigelb bepinselt und noch 5–6 Minuten überbacken.

Anmerkung: Nach Art vorstehender Angaben können Pastetchen aus Fischen, Krebsen, Pilzen und aus rohen Hackfleisch hergestellt werden.

290. **Vol au vent (Hohlpastete.)**

Zu dieser werden aus dem ausgerollten Blätterteig größere Formen ausgestochen, Deckel und Boden, die gleich groß sein müssen, legt man nebeneinander, bis man genügend

Pasteten hat. Dann sticht man weiter Formen, aus diesen Ringe aus, von welchen man mindestens drei Stück dem Boden recht akkurat aufsetzt. Man bestreicht zu diesem Zwecke mit einem winzigen Pinsel den Rand des Bodens mit Eiweiß, dann die Oberfläche des Ringes, worauf der zweite, dann der dritte zu sitzen kommt. Genau ist dabei zu beachten, daß kein Ei an die Schnittflächen des Teiges kommt, da dieser sonst nicht aufgehen und die Blätter ausbreiten kann.

Der oberste Rand wird mit Eigelb bestrichen, ebenso der Deckel. Beides wird dann in guter Hitze 8–10 Minuten gebacken und kurz vor dem Auftragen als Eingangsgericht, mit einem feinen Ragout oder Frikassée gefüllt und der Deckel darauf gelegt.

Anmerkung: Feine Hotels und Restaurants, welche die feinere Küche führen, lassen sich die Hohlpasteten, d. h. wenn sie keine eigene Konditoreiabteilung haben, meist in einer solchen herstellen, und erhitzen dieselben immer kurz vor dem Gebrauch.

291. Große Hohlpasteten.

Zu diesen schneidet man nach einer größeren Springform Boden und Deckel aus dem ausgerollten Blätterteig aus, ebenso den zum Belegen der Seitenwände nötigen Streifen. Die Form wird mit einer Speckschwarte oder mit einem Fett- resp. Butterpapier ausgerieben, der Boden hineingelegt, dessen äußerer Rand mit Ei bestrichen, woran dann der angefetzte Rand leicht gedrückt wird. Die Form wird nun mit einer Serviette und zerknülltem Seidenpapier ausgelegt, der Deckel daraufgesetzt mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze 10–15 Minuten gebacken. Mit einem scharfen Messer wird der Deckel dann abgeschnitten, der Blechrand, nachdem man sich überzeugt hat, daß er nirgends anhängt, abgenommen, der Inhalt herausgetan, die Hohlpastete vorsichtig in einen passenden Pastetenring gesetzt, oder mit einem selbstgefertigten, zierlich ausgefranzten weißen Papierrand umlegt und zum Gebrauch bereit gehalten. Als Inhalt dienen feine Geflügelragouts und Frikassées, wobei darauf zu achten ist, daß die Sauce nicht zu reichlich in Anwendung kommt.