

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch**

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

**Sametzky, C. W.**

**Berlin, 1819**

XII. Abschnitt. Von der Zubereitung des Wildes aller Art.

**urn:nbn:de:bsz:31-55110**

handelt, nur ganz kurz eingekocht, damit alle Sauce fest an den Tauben, wenn sie kalt sind, verbleibt. Man kehre sie hierauf in einer Klare, Nr. 341, um und in einer Fritüre, Nr. 16, ausgebacken, wozu man zu gleicher Zeit viele Petersilie mit ausbackt und dazu gibt.

## XII. Abschnitt.

Von der Zubereitung des Wildes aller Art.

### 379. Fasan à la Braise.

Die Fasane werden nach Nr. 7 bearbeitet, gut gefengt und ausgenommen. Bei dem Feder, Wildpret muß man sich beim Ausnehmen sehr in Acht nehmen, und es nicht zu lange im Wasser erhalten, weil dadurch viel von seinem schönen Färbet verlohren geht, s. S. 7. Man trockne den Fasan nach dem Waschen gleich rein ab, dressire ihn so, daß die Brust ohne Spitze gut geformt hervortritt; lege ihn dann in ein Gefäß, wo er nur gedränge hineingeht, belege ihn gehörig mit Speckbarden, Wurzeln, als: Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln, Schalotten, Roscamolen, auch Gewürzen, etwas Salz und einigen Citronenscheiben, welche letzteren unter dem Speck auf die Brust gelegt worden, man fülle nun fette Bouillon auf und lasse es kochen. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 65, 66, 67, 77 und 78.

### 380. Filets von Fasane mit Trüffeln en Cotelette.

Nachdem der Fasan gereinigt worden, schneide man

alles Fleisch von der Brust und dem Vordertheil der Keulen ab, rapire es, wegen der Sehnen, gut aus, hacke es mit einem Krummmesser und dressire seine Coteletts davon. Man schwitze auf einem flachen Geschirr einige Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch und Petersilie ein wenig mit Butter, lege die Coteletts, wenn es nicht mehr heiß ist, darauf, thue ein wenig Salz und Pfeffer darüber und schwitze es von beiden Seiten vor dem Anrichten ab, nur dürfen sie nicht hart werden. Auf die im Mörser gestoßenen Knochen fülle man braunes Coulis, Nr. 3, etwas Rheinwein oder Madera, und lasse es gut verkochen. Man verseze diese Sauce, wenn sie durchgestrichen worden, mit Trüffel, und richte sie über die Filets an.

### 381. Filets von Fasanen auf eine andre Art.

Sobald der Fasan abgebraten worden und kalt ist, so schneide man die Filets aus der Brust, streiche Kalbfleischfarce zwischen die feinen Filets, auch eine Scheibe Trüffeln, lege die Filets auf ein wenig Bräsefond, belege sie mit Speckbarden und lasse sie in einer Tortenpfanne oder einem Ofen nur so heiß werden, daß die Farce gar wird. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 67 oder 77.

### 382. Salmis von Fasanen.

Man brate den Fasan ab und schneide ihn, wenn er kalt geworden, in nicht zu kleine Filets. Man ziehe die Haut ab, puke die Knochen aus, stosse sie, fülle braunes Coulis, Nr. 3, auf, thue eine Zehe Knoblauch dazu, verseze es mit Madera oder Rheinwein, und lasse dann diese Sauce, wenn sie gut verkocht ist,

durch ein feines Haarsieb, oder ein Haartuch. Man thue noch die Butter von 3 Sardellen dazu und streiche es auf die Filets. Hierzu nehme man Trüffel, welche vorher gar geschwilt worden, und abgeriebene Orangenschalen, auch von der Schale geschnittene Filzern, und schärfe es mit ein wenig Citronensaft ab. Diese Speise darf nicht wieder zum Kochen kommen.

### 383. Kaltes Salmis von Fasänen.

Dieses Salmis wird ganz so, wie in der vorhergehenden Nummer beschrieben worden, bereitet, nur rühre man die Salmisauce mit ein wenig Provenszeröl und dem Fond von Kalbersfüßen, jedoch nicht so viel, daß der Geschmack verloren geht, durch; überhaupt muß diese Sauce viel Kraft haben. Man lehre die Filets von Fasänen in dieser Sauce um und richte sie sauber an. Die Trüffel sind auch hier die beste Verzierung dieser Speise.

### 384. Filets von Fasänen à la Maître d'hôtel mit Champagner.

Die Fasane müssen in einer guten Bräse so gekocht werden, daß keine Bouillon darauf bleibt. Man schneide sie dann, wenn sie kalt geworden, in Filets und ziehe die Haut ab. Man mache nun eine feine Sauce à la Maître d'hôtel; passire Schalotten, Estragon und Petersilie mit ein wenig Butter, fülle weißes Coullis, Nr. 3, auf und lasse sie verkochen. Dann streiche man sie durch; mache ein Leson von 4 bis 5 Eiern mit Champagner und der Butter von 2 Sardellen, thue das Coullis dazu, legte es ab und auf die Filets geschüttet. Auch diese Sauce darf

darf auf den Fasanen nicht mehr kochen, sondern nur warm gesetzt werden.

### 385. Kneß von Fasanen à l'Espagnole.

Nachem der Fasan gerupft, gestoppelt und flammirt worden, ziehe man die Haut ab und mache von dem Fleische eine feine Farce auf nachstehende Weise: Man rapire das Fleisch rein aus, damit nichts verloren geht, und haschire es: dann hacke man auch  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein ausravirten, recht weißen Speck, lasse zwei Mundebröde abreiben, schneide sie in Scheiben und löse diese in Wasser auf. Wenn die Semmel gut ausgebrückt worden, so mache man davon mit 6 Eiern und 4 Loth Butter eine Panade, und wenn diese recht trocken abgerührt ist, thue man Muskatennuß, Salz, etwas feine Kräuter dazu und stoße das Ganze mit dem Fasanefleisch und dem Speck in einem Mörser, oder rühre es in einem Reibenapf gut durcheinander. Man versuche ein wenig von der Farce, ob sie auch fest genug zusammen hält, ist dies der Fall, so dressire man in einem silbernen Löffel kleine lange Klöße, nach der Form des halben Löffels, davon, und markire sie ein wenig mit dem Messer, gleich einem Blatte, setze sie dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, damit nicht ein Klöß den andern berührt. Jetzt stoße man die Knochen, passire ein braunes Coullis mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürzen, ganzen Kräutern und magerm Schinken ein, thue 2 Löffel Mehl dazu, fülle gute Jus auf und koche es aus, daß kein Fett auf der Sauce bleibt. Man thue nun noch ein paar Rocambolen, oder Moufferons dazu und lasse die Sauce durch ein Haarsieb laufen. Man lasse nun  $\frac{1}{2}$  Boutelle Mallaga bis auf ein Glas einkochen, thue das Einkochte in die Sauce und schmecke sie mit der Butter von einer Sardelle und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone ab. Man koche

man die Knefs von Fasanen in Boullion mit ein wenig Salz gar, ziehe sie auf ein Haarsieb und wenn sie abgelauften, thue man sie in die Sauce à l'Espagnole und richte das Ganze an. Wenn es seyn kann in einem feinen Rand, oder mit Croutons.

### 386. Fasane à la Broche.

Die Fasane müssen gespickt und saftig am Spieß, jedoch nicht zu braun, gebraten werden, damit sie nicht wie der Braten aussehen. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 66, 67 und 77, auch gibt man sie zu Gemüsen, als zu Sauerkohl oder Linsen, auch zu Rollets von weissem Kohl.

### 387. Salbicon von Fasanen.

Besitzt man abgebratene Fasane, so nimmt man diese, wo nicht, so muß man sie erst abbraten. Man schneide den Fasan aus allen Knochen, mache die Haut ab und schneide aus dem Fleische feine, wie das Glied eines Fingers lange Filets. Man stoße hierauf die Knochen, fülle braunes Coulis auf, thue Kräuter und Mousserons dazu und lasse es kochen. Wenn die Sauce klar ist, gesse man sie durch ein Haarsieb und lasse sie mit einem Glase Rheinweiln verkochen. Jetzt thue man Filets von Champignons oder Trüffel mit der Butter von 2 Sardellen in die Sauce, und thue die Filets von Fasanen dazu. Man gibt dieses Ragout in kleinen Pasteten zur Tafel.

### 388. Coteletts von Fasanen mit Trüffeln.

Sobald der Fasan gerupft und gereinigt worden,

schneide man alles Fleisch roh aus, raptre es fein aus, und versehe es mit ein wenig Speck, Salz und Mustas tennuß. Man mache nun von dem Fleische kleine Coteletts, und nehme statt des Stiels Filets von Mohrrüben. Man lehre nun auf einem Deckel in Butter und feinen Kräutern die Coteletts um, damit sie gleich von beiden Seiten mit Kräutern belegt sind; zerstoße die Knochen, fülle braunes Coullis, Nr. 3, auf, koche sie gut aus, thue ein wenig Rocambole dazu und lasse es durch ein Haarsieb laufen. Man schäle die Trüffeln, nachdem sie gewaschen worden, schneide sie in nicht zu dünne Stücke, lasse sie mit einem Eßlöffel Provenzeröl ein wenig schwitzen, und thue die Sauce darauf, lasse sie mit zwei Gläsern weißen Wein verkochen und schärfe sie mit einer Citrone ab. Die Coteletts lasse man von beiden Seiten abschwitzen und richte sie auf einer Schüssel, wie ein Kranz, an und gebe die Sauce darüber. Man kann sie auch in einen Rand von Croutons geben.

### 389. Rebhühner à la Montglas.

Die Rebhühner müssen gleich den Fasanen gut gereinigt und ausgenommen werden. Man breche hierauf die Brust nach Nr. 7 ein, dressire sie und lasse sie in einer Bräse gar kochen, aber nicht zu weich werden. Man schneide aus den kalt gewordenen Rebhühnern der Länge nach die langen Filets, so daß sie am Rebhühne bleiben, aus, streiche die Fugen mit abpassirter feiner Kalbfleischfarce, Nr. 37, wieder voll und lege sie fest aneinander; bestechte sie mit zu Hahnenkämmen geschnittenen Trüffeln oder Pfeffergurken, damit das Krause der Kämme ein schönes Ansehn gibt, lege sie dann wieder in die Bräse und lasse sie sachte kochen, daß die Hahnenkämmchen nicht abfallen und die Farce gar wird. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 67, 71 oder 74.

## 389. Nebhühner en Salmis.

Nachdem die Nebhühner gerupft, rein gemacht und ausgenommen worden, werden sie in Butterpapier gebraten und kalt in Filets geschnitten. Man mache die Haut ab, zerstoße die Knochen, fülle braunes Coulis darauf, dazu eine Zehe Knoblauch und lasse es mit zwei Gläsern Wein gut verkochen. Man schütte nun noch ein wenig abgeriebene Orangenschale darauf und lasse es durch ein Haarsieb auf die Filets. Man schärfe die Sauce mit der Butter von 2 Sardellen und dem Saft von einer Citrone ab und lasse es nicht mehr kochen, sondern setze es an einen warmen Ort au bain Marie. Man richte es mit Croutons oder in einem Rand an.

## 390. Nebhühner à la Braise mit Austern.

Die Nebhühner werden wie Nr. 379 behandelt, nur dürfen sie nicht zu weich gekocht werden. Man nimmt dazu eine weiße Sauce von Austern, Nr. 67. Man kann unter diese Sauce kleine Knefs von Fischfarce, Nr. 34, geben, auch Kälbermilch oder Krebschwänze.

## 391. Nebhühner à l'Espagnole.

Man spicke die Nebhühner mit magerm Schinken, lasse sie hierauf mit Provenzeröl und feinen Kräutern, als; Estragon, Schalotten und Petersilie, auch etwas Knoblauch abschwitzen, fülle braunes Coulis, Nr. 3, auf und lasse es gar kochen. Wenn sie gar sind, lasse man das Coulis noch einmal durch ein Haarsieb, das mit die Kräuter und das Öl wieder fort kommen.

Man thue dann an die Sauce etwas Mallaga, Cardellen und den Saft von einer Citrone, giesse sie wieder auf die Rebhühner und lasse sie bis zum Anrichten sachte kochen.

### 392. Rebhühner en Aspic.

Die Rebhühner werden abgebraten, sollten sie aber alt seyn, in einer Bräse gar gekocht, in Filets, aus allen Knochen geschnitten, so daß nur die Flügel und Keulenknochen bleiben. Man mache nun ein gutes Consommé (kräftige Bouillon), von 3 oder 4 Kalbsfüßen, Wurzeln, Kräutern, Schalotten und ein wenig Rocambole, wenn dieses Consommé gehörig verköcht worden, so versehe man es mit welchem Wein, ein wenig französischem Essig, salze es gehörig, lasse es auf dem Feuer mit Eymweiß langsam zusammenziehen und durch eine Serviette ruhig ablaufen, damit es so klar, wie Wein wird. Man giesse nun in eine Form oder Casserolle etwas von diesem Stand, lege auf dem Boden eine Rose, oder was man sonst für eine Figur wünscht, von Trüffeln, Morcheln, Pfeffer, Gurken, Capern und dem Gelben von Eiern auch von dem hart gekochten Welschen aus, lege die Filets darauf und giesse die Form mit dem halb kalten Consommé voll. Man stürze es, wenn es zur Tafel gegeben werden soll.

### 393. Gratin von Rebhühnern à la Française.

Man kochte die Rebhühner, wenn sie sauber präparirt worden, in einer Bräse recht kurz ein, schneide sie, nachdem sie kalt geworden, in seine ansehnliche Filets. Aus dem ausgepukten Fleische mache man mit

Gänse; oder Hühnerlebern, eine feine Farce, wie folgt: Man hacke das abgeputzte Rebhühnerfleisch und die gut ausgetreten Lebern; mache eine Panade von Mundbröden und 6 Eiern, welches mit Butter steif abgerührt worden, thue die Butter von 4 Sardellen, feine Kräuter, zwei gehackte weiße Zwiebeln, Gewürze und Muskatennuß dazu; stoße die Knochen von den Rebhühnern, fülle zwei Anrichtlöffel braunes Coulis und zwei Gläser Madera darauf, lasse es gehörig verkochen und streiche es durch. Man rühre nun diese Essenz mit der Panade gut untereinander, stoße es mit der Leber in einem Mörser, oder reibe es in einem Reibenapf tüchtig durcheinander; streiche dann diese feine Farce durch ein Haarsieb und schmecke sie mit Salz und dem Saft von einer Citrone ab. Man thue nun etwas von der Farce auf eine Schüssel, darauf Rebhühner-Filets und dann wieder Farce. Jetzt schneide man die Flügelfilets schräg ein, damit sie nicht auseinander fallen, lege ein kleines Crouton von Trüffel mit Farce in den aufgeschnittenen Streif und ordne ihn bergartig auf der Schüssel, dann die noch übrige Farce zur Ausfüllung. Man bedecke nun diese Grätins mit einem Butterpapier, decke darauf einen Kesselfedel oder eine tiefe Stütze, lasse es in einer Fortempfanne langsam gar werden, giesse das sich vorziehende Fett gehörig ab und gebe die Sauce Nr. 65 oder 77 darüber.

### 394. Magonaise von Rebhühnern.

Die Rebhühner müssen abgebraten, in nicht zu kleine Filets geschnitten, auch diese gut abgeputzt werden, damit keine unnütze Knochen daran bleiben. Man stoße die abgeputzte Haut und Knochen, lasse sie, wie zum Salmis, mit weißem Coulis, Nr. 3, und mit Rheinwein verkochen, thue etwas Fond von den Kalbsfüßen dazu, legte es mit einem Eison von 4 Eiern

Nr. 24 und mit Sardellenbutter ab und rühre diese Sauce in einem Reibenapf solange mit ein wenig französischem Essig, Mostich und Provenzeröl, bis sie weiß und dick wird. Man lehre die Rebhühner, Filets darin um und ordne sie auf der Schüssel. Diese Speise muß mit Trüffeln, kleinen weißen Zwiebeln, Krebschwänzen, oder kleinen Canapés von Sardellen garnirt werden.

### 395. Haselhühner à la Braise.

Die Haselhühner werden abgebrüht, in kaltem Wasser gesäubert, dann wie ein Rebhuhn behandelt, dressirt, und in einer guten Bräse, Nr. 379, gekocht, mit Austern, Trüffel, oder Orangensauce zur Tafel gegeben. Uebrigens gibt man sie, wie die Rebhühner zu Salmis, Ragout, oder Pasteten, und zum Braten.

### 396. Farcirte Haselhühner.

Man lasse die Haselhühner in kaltem Wasser aufziehen, dann nach einer Stunde in kochendem Wasser brühen, damit sie weiß werden. Hierauf trockne man sie auf einer Serviette ab, löse den Kropf, und vom dem Rücken alle Knochen heraus. Wenn sie sauber sind, bestreue man sie mit feinen Gewürzen und Salz, fülle sie mit einer guten Kalbsfleischfarce Nr. 36, nähe sie so zu, daß sie ihre natürliche Gestalt wieder erhalten und koche sie in einer Bräse recht kräftig. Beim Anrichten schneide man den Zwirn auf und gebe eine gute Capern, oder, Orangen Sauce, wie Nr. 75 und 77, dazu.

### 397. Haselhühner en Hérisson.

Die Haselhühner müssen, wie in der vorherges

henden Nummer angezeigt worden, erst in kaltem Wasser gezogen und dann gebrüht werden; dann reiße man den Kropf heraus, wasche sie aus, dressire sie à la Braise, spicke sie mit Trüffeln, so daß der größte Theil ins Fleisch kommt, koche sie in einer kräftigen Bräse und gebe eine Trüffelsauce dazu.

### 398. Salmis von Haselhühnern.

Die Hühner werden, wie schon erwähnt, abgebrüht, ausgenommen, und in Butterpapier abgebraten. Man schneide sie hierauf kalt in Filets. Auf die zerstoßenen Knochen, wird braunes Coulis aufgefüllt und solche ausgedocht. Diese Sauce streiche man mit ein wenig Mousserons, oder Rocambole, und 2 Gläsern Rheinwein durch, schärfe sie mit der Butter von 2 Sardellen und dem Saft von einer Citrone ab und thue es auf die Haselhühner; man lasse sie nun nicht mehr kochen, weil sie sonst hart werden.

### 399. Birkhühner en Salmis.

Das Birkhuhn wird ganz wie der Fasan behandelt, zum Salmis abgebraten, wenn es kalt ist in Filets geschnitten, die Sauce, Nr. 383, darauf gethan und mit Orangen, auch Champignons oder Mousserons zur Tafel gegeben.

### 400. Birkhühner en Ragout.

Man rupfe und senge die Hühner, dann ausgenommen und gut ausgewaschen. Sind die Hühner alt, was man leicht am Brustknochen fühlen kann, so koche man sie in einer Bräse und schneide sie kalt in

Fillets. Dann nehme man  $\frac{1}{4}$  Meße Zimlebeln, schäle sie ab, schneide sie in feine Fillets, und lasse sie mit einem Strüchken Schinken in Butter welsgelb schwitzen, thue 2 Löffel Mehl dazu, fülle den Fond der Bräse, welche vorher durchgelassen und das Fett davon genommen worden, darauf, und verseze es mit ein wenig frantzösischem Essig und ein paar Gläsern Wein, weil diese Sauce braun seyn muß, so fülle man noch Jus auf, lasse sie gut verkochen, und thue zuletzt die Butter von 3 Sardellen und etwas Capern dazu.

#### 400. Hirkhühner à la Braise.

Die Hirkhühner werden wie in der vorhergehenden Nummer behandelt, gut gewaschen und à la Braise dressirt, das heißt: die Brust wird eingebrochen, die Keulen zurückgeschoben, die Beine nach den Keulen gebogen und mit einem Speller durch die Keulen oder mit Bindfaden, welcher mittelst einer Packnadel durchgezogen wird, die Brust gehörig in die Höhe gehoben. Man lege sie nun in eine Casserolle, bedecke sie mit Speckbarden, Wurzeln, Gewürzen und Salz, fülle fette Bouillon auf und lasse es sachte kochen. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 65, 71, 74 oder 77.

#### 401. Gratin von Krammetsvögeln.

Wenn die Vögel gerupft und gesengt worden, löse man alle Knochen vom Rücken aus heraus, fülle die Vögel mit Kalbfleischfarce, Nr. 37, worunter man auch noch die Lebern und Gedärme, fein gehackt, nimmt, und lasse sie mit Butter und Kräutern gar schwitzen. Man setze hierauf die Vögel mit derselben Farce, wie zu einer Pastete, auf die Schüssel, dazwischen einen Crouton nach Nr. 26, auch die Köpfe, belege sie

mit Speckbarden, decke sie gut zu und mache sie in einer Tortenpfanne oder einem Ofen gar. Man gibt hlerzu eine Wachholder, oder Orangen; Sauce.

#### 402. Kleine Pasteten von Krametsvögeln.

Die Vögel müssen gut gerupft, gut gereinigt, Hals, Füße und Flügel fortgeworfen, die Knochen von dem Rücken aus ausgelbst dann auf eine Serviette gelegt, und innerhalb mit Gewürzen bestreut werden. Man mache nun eine feine Kalbfleischfarce nach Nr. 37, verlese sie mit den gehackten Lebern der Krametsvögel und mit der Butter von 4 Sardellen; man farcire nun hiermit die Vögel, lege sie wieder in ihre natürliche Gestalt, und schwinde sie mit Kräutern und auch Champignons ziemlich gar. Man dressire nun von mürbem Telo, ohne Zucker, kleine Pasteten, thue etwas Farce darein und einen Vogel, decke es mit Farce zu, lege ein in Butter getauchtes Papter darüber und einen Deckel von Telo. Man factionire diese Pastetens nun so bunt als möglich, bestreiche sie mit dem Gelben von Eiern und backe sie ab. Man stoße dann die Knochen, fülle braunes Coulis auf, thue einige Wachholderbeeren dazu und lasse es mit 2 Gläsern Wein verkochen. Hierauf durch ein Haarsteb gelassen, mit einer Citrone und etwas Sardellen abgeschärft. Wenn die Pasteten gar sind, schneide man sie auf, nehme das Papter herunter, giesse das überflüssige Fett ab, fülle von der Sauce auf und gebe es zur Tafel.

#### 403. Salmis von Krametsvögeln.

Die Vögel müssen gerupft, gesengt, in Butter abgebraten und wenn sie kalt sind, in halbe Stücke ge-

Schnitten werden. Man nehme Kopf, Magen und Beine davon, lasse ein braunes Coulis mit Moufferons und zwei Gläsern Wein verkochen, scharfe es mit dem Saft von einer Citrone und der Butter von 2 Sardellen ab, und lasse es durch auf die Bggl, thue noch etwas abgeriebenen Orange, oder Citronen Zucker daran und lasse es recht heiß werden, aber nicht mehr kochen.

#### 404. Salmis von Waldschneppen.

Die Schnepfe muß gut gerupft, flammirt, abgebraten und in Filets geschnitten werden. Man mache die Haut ab, stoße die abgeputzten Knochen und fülle braunes Coulis, Nr. 3, auf, verkoche die Sauce mit ein wenig Wein und 2 Sardellen, streiche sie auf die Schneppen und scharfe sie mit etwas auf Zucker abgeriebener Orange und einer halben Citrone ab. Hierzu gibt man Croutons, welche mit dem Gedärme auf folgende Weise farcirt werden; Man hacke die Därme und Lebern fein, versetze es mit Sardellen, Kräutern, Muskatennuß und Butter; die Semmel schneide man in Scheiben, röste sie, und streiche die Farce auf die Semmel, röste sie dann wieder im Ofen oder in einer Tortenpfanne und um das Salmis garnirt.

#### 405. Gratin von Becassinen.

Wenn die Becassinen gut gereinigt und Kopf und Füße abgemacht worden, welche man zum Ausputzen gebraucht, so werden sie ausgebläst, mit der Kalbfleischfarce Nr. 37 gefüllt und in Butter und Kräutern gar geschwitzt. Man setze sie nun auf einer Schüssel kranzsförmig auf, setze den Kopf, mit dem Schnabel auf die Brust, und die Beine wieder so an den Vogel, daß er seine natürliche Gestalt erhält; man stecke nun einen Semmel, Crouton zwischen einen jeden Vogel, belege

M 2

ihn mit Speck, decke eine Stürze oder Glocke darüber und stelle es in einen Ofen oder eine Tortenpfanne und lasse es langsam bis zum Anrichten gar werden. Man gibt dazu Trüffel, oder Orangensaft. Auf dieselbe Weise macht man alle Gratins von Lerchen und kleinem Geflügel.

#### 406. Emincé von Reh.

Das Wild wird abgebraten und wenn es kalt geworden, in recht feine, wie das Glied eines Fingers lange Filets geschnitten. Man nehme Zwiebeln, schneide sie vor der Hand fein, passire sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter gelbbraun, thue 2 Löffel Mehl dazu, fülle von der Jus Nr. 2. auf und lasse es gut verkochen; man ver-  
setze es nun mit Weinessig und ein wenig Zucker und thue zuletzt ein Glas Madera daran. Man kann das zu Pfeffergurken, Capern und Sardellen nehmen. Das Wild muß mit der Sauce durchgerührt und warm zur Tafel gegeben werden.

#### X 407. Filets von Reh à la Conty.

Man nehme von einem Reh die Keule oder das Zimmer, spicke es sauber, brate es saftig ab und wenn es gar und kalt geworden, so schneide man zwei Fla-  
ger breite und einen Finger lange Filets heraus; man schneide sie dreimal in der Quere ein und lege einen Krebschwanz und zwei Stück Trüffel oder Pfeffergurken darein. Man lasse nun  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter braun werden und mit zwei Löffel braunem Coulis verkochen, thue die Filets von Wild darein, damit sie sich gut glactren. Man richte es krantzartig auf der Schüssel an und gebe die Sauce Nr. 65 oder 77 darüber.

## 408. Escalops von Reh à l'Espagnole.

Man kann hierzu die Blätter vom Reh nehmen; sie werden abgehäutet, aus den Knochen geschnitten, fein auscapirt und mit etwas Speck, Gewürze und Salz gehackt. Man lasse auf einem flachen Geschirre Butter und feine Kräuter, als: Estragon, Schnittlauch oder Schalotten und Petersille, auch Champignons ein wenig schwitzen, mache dann kleine Escalops wie ein Thaler groß und schmitze sie auf den Kräutern, vor dem Ausrichten, von beiden Seiten ab. Man mache nun eine Sauce à l'Espagnole nach Nr. 64, vermische es mit einer halben Bouteille Malaga, welche bis zu einem Glase eingekocht worden, und richte es in einem feinen Mand an, oder stelle Croutons darum.

## X 409. Filets von Reh à l'Italienne.

Man nehme hierzu eine Keule, häute sie ab und schneide das Fleisch in gerade Stücke heraus. Man schneide nun zwei Finger breite und lange Filets in feine Streifen, so daß es an dem einen Ende zusammenbleibt; marinire dieses Fleisch mit Provenzeröl, Citronensaft und Kräutern, als: Estragon, Schnittlauch, Petersille, auch Champignons, Pfeffer und Salz. Von dem Abgang mache man eine feine Farce wie folgt: Man hacke das Fleisch mit  $\frac{1}{2}$  Pfund fettem Speck ganz fein, rühre von 2 eingewelchten Mundbröden mit 6 Eiern und  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter eine Panade ab, und stoße das Ganze mit Gewürze und Schalotten gut durch. Man flechte die Filets nach ihren Streifen, fülle sie mit der Farce, dann aufgerollt, dicht an einander in einem Geschirre gelegt und mit der Marinade auf langsamen Feuer gar gemacht. Man gibt dazu eine Trüffel sauce Nr. 65. Wenn die Filets angerichtet worden, nehme man das Fett von den fines herbes ab und thue die Kräuter und den Fond mit in die Sauce.

X 410. Keule en Surprise.

Hierzu nimmt man eine Keule, häutet sie rein und bratet sie, gespickt, in Butterpapier ab. Nach dem sie kalt geworden, schneide man den obern Theil ab, doch so, daß rund herum ein Rand vom Wilde stehen bleibt. Von dem ausgeschnittenen Fleisch mache man nun ein Emincé wie folgt: Man schneide das Wildfleisch erst in lange Stücke und dann so fein als ein Rosenblatt; man nehme nun  $\frac{1}{4}$  Mese weiße Zwiebeln, schneide sie fehn vor der Hand, schwitze sie mit Butter hellgelb, thue 2 Löffel Mehl dazu und wenn dieses hochgelb ist, so fülle man Jus und etwas französischen Essig auf und koche es klar. Man verseehe dieses Emincé nun noch mit einem Stückchen Zucker, Salz Pfeffer, der Butter von 3 Sardellen und einem Glase Wein, und thue die fehn geschnittene Filets darein. Man setze nun die Keule auf ein wenig Bräsefond, mache von Kalbfleischfarce einen so hohen Rand, daß wenn das Ragout hineinkommt, die Keule oben wieder das Ansehen erhält, als wäre sie ganz, bestreue sie mit Parmesankäse und gebe ihr im Ofen oder in einer Tortenpfanne eine gute Farbe. Man gibt hierzu eine Sauce nach Nr. 74.

X 411. Hachée von Wild.

Der Wildbraten muß, wenn vorher alles Braune abgeschnitten worden, so fein wie Mehl haschirt werden. Man nehme Champignons, Kräuter und Schallotten, schwitze sie mit Butter, fülle von dem weißen Coulis, Nr. 3, auf und lasse es verkochen. Man nehme ein Peseon von 3 Eiern, der Butter von 2 Sardellen, verseehe es mit ein wenig Wein, legire damit die Sauce ab und thue das gehackte Wild dazu. Man gibt hierzu verlorne Eyer und Croutons.

## 412. Fricandeaus von Hirsch.

Man schneide aus einer derben Keule das Fleisch heraus, reinige es von aller Haut, schneide daraus Handgroße Stücke, spicke es fein und koche es in einer Bräse gar. Man nehme den Fond von der Bräse, glacire damit die Fricandeaus und gebe dazu die Sauce 71 oder 74.

## 413. Ragout von Hirsch.

Man nehme hierzu Brust oder Hals, wasche es gut und koche es mit Salz, Lorbeerblättern und Zwiebeln gar. Man schneide es kalt in saubere Stücke und mache die Knochen so viel als möglich heraus. Man nehme mageren Sprock, schneide ihn in Stücke von der Länge eines Gliedes, thue viele Zwiebeln dazu, schwitze es mit ein wenig Butter gelbbraun; dann nehme man so viel Mehl als man zur Sauce bedarf, fülle Bouillon vom Wilde auf, koche es klar, und versetze es dann mit Weinessig und ein wenig Zucker und Pfeffer. Man kann dieses Ragout mit gebranntem Zucker braun machen; auch kann man dazu Pfefferkörnen, Citronenschelben, oder Capern und Sardellen nehmen.

## 414. Hirschbrust au four mit Hirschsauc.

Wenn die Hirschbrust fett ist, so ist sie der wilden Schweinsbrust bel weitem vorzuziehen. Man wasche die Brust und koche sie mit Salz, Lorbeerblättern, Wurzeln und Zwiebeln, auch etzigen Wachholderbeeren und Essig kurz ein, damit von dem Fond nichts bleibt, so ist das Fleisch um so kräftiger. Man reise Schwarz-

brod, vermische es mit Zucker, abgeriebenem Citronenzucker, gestoßenen Melken und Zimmt, puße die Brust gut aus, damit die nutzlosen Knochen wegkommen, bestreue sie mit ihrem eignen Fett, lege sie auf ein flaches Geschir, mache mit dem Brode eine dicke Kruste über die Brust, bestreue es mit Zucker und lasse es im Ofen gut werden. Man gebe eine Kirchsauce, Nr. 95, darüber.

#### 415. Kollade von Hirschbrust.

Die Brust muß gut gewaschen, alle Knochen herausgeschnitten, mit Gewürzen und Salz bestreuet und mit Schalotten, Kräutern, gekochtem Schinken und Speckstreifen belegt werden; man thue nun noch Pfeffergurken und einige hartgekochte Eyer dazwischen, rolle es recht fest zusammen, in eine Serviette gethan, mit Bindfaden wie eine Wurst gebunden und so 3 Stunden in einer Marinade von Wurzeln, Zwiebeln, Kräutern, als: Tymian und Majoran, Essig, Salz, in Wasser kochen lassen, so daß nicht viel Bouillon darauf bleibe; denn je kürzer es einkocht, je kräftiger wird die Kollade. Man lasse sie nun so ziemlich kalt in dem Sud werden, presse sie dann und schneide sie, wenn man sie braucht, in Scheiben. Man gibt hierzu eine Sauce Rémoulade oder Schnittlauch, Petersilie, Essig, Pfeffer und Mostich.

#### 416. Hirsch = Mehrbraten.

Der Mehrbraten muß gewaschen, gehäutet, fein gesplitt und drei bis vier Tage in eine Marinade von Estragon, Schalotten, Gewürzen und Essig, aber ohne Salz, gelegt werden. Man lasse, mit diesen Ingredienzen vorher ein Stück Butter braun werden, dann

aufgesetzt und gefalzen, damit es so ganz kurz einbrautet und seine eigne Sauce bildet,

#### 417. Hirschkeule à la Daube.

Die Keule muß gut gewaschen, ist sie nicht sehr fett die grobe Haut abgemacht und dann mit Schinken und Speck, wie zum Boeuf à la Mode, gespickt werden, das heißt: durchgezogen, mit Zwiebeln, Kräutern, Wurzeln, Gewürzen und Essig aufgesetzt, wenn man eine Bräse hat, so fülle man sie, jedoch nicht zu hoch, darauf, klebe es fest zu und lasse es langsam kochen, wo möglich in einem Ofen. Man glese, wenn sie gar ist, den Fond durch, nehme das Fett ab und lasse sie kurz einglaciren. Man gibt hierzu eine Wachholdersauce.

#### 418. Civet von Haasen.

Man wasche den Haasen, wenn er vorher abgestreift und von aller Haut gesäubert worden, rein ab, bewahre das Blut in Essig auf: haue den übrigen Haasen in kleine Stücke, so daß man Portionen geben kann. Man passire kleine Bollen, mageren Speck, der in Stücke eines Fingergliedes lang geschnitten worden, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, lege den Haasen dazu, 2 Löffel voll Mehl darüber und fülle Bouillon und Jus auf. Wenn der Haase weich ist, noch einmal nachgesehen, damit keine nutzlosen Knochen sich daran befinden; dann mit Essig, dem Blute und  $\frac{1}{2}$  Bouteille rothen Wein gut verkochen lassen, und ein wenig Salz, Pfeffer und Zucker dazu gethan.

#### 419. Filets von Haasen à la Russe.

Der Haase muß gespickt, abgebraten und dann

kalt aus allen Knochen geschnitten werden. Man schneide davon Stücke eines Fingers lang — das ganze Filet muß in der Dicke bleiben. — stecke ausgeschälte Citronenscheiben, welche vorher in der Länge durchgeschnitten worden, wie Hähnenkämme in die aufgeschnittene Filets recht fest, lege sie in braune Butter mit etwas Coultis, daß sie warm bleiben, und begieße sie oft, damit sie nicht trocken werden; dann angerichtet. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 71. 74. 77 oder 81.

#### 420. Filets von Haasen à l'Espagnole.

Nachdem der Haase gut abgehäutet worden, schnell man die Filets aus und in lange Streifen; diese dann wieder in feinere, als wenn man vier Strähnen zusammen flechten wollte. Man marinire nun diese Filets mit Citronensaft, Kräutern, Oel, Pfeffer und Salz einige Stunden; dann nehme man eine feine Farce, Nr. 37, und streiche diese, nachdem man vorher Flechten aus den Streifen gemacht hat, auf die entstandenen zwei Quersfinger breiten Filets, rolle diese auf, und lege sie, in eine Tortenpfanne unten und oben Speck thue Bräsesond darunter und richte sie so an. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 64 oder 65; auch Croutons dazwischen

#### 421. Kneß von Haasen.

Wenn der Haase von aller Haut gereinigt worden, muß er ausgeschlitten werden. Man mache nun eine Farce nach Nr. 37 daraus, mit einem Eßfel kleine Klöße abgestochen, solche ein wenig facionirt und in Bouillon mit etwas Salz abgekocht. Man verkeche die Sauce à l'Espagnole, Nr. 64, mit  $\frac{1}{2}$  Douzelle Mallaga, daß sie wie eine Salmis: Sauce wird,

und thue die Klöße, nachdem man sie hat gut ablaufen lassen, darein.

#### 422. Escalops von Haasen oder Reh.

Man raptre das Fleisch sauber aus und mache davon kleine runde Escalops, in der Größe eines Thalers. Man nehme Kräuter, Schalotten und Champignons, auch einige Moufferons dazwischen, hache alles fein, und lasse es mit Butter und Del ein wenig schwitzen, thue Salz und Pfeffer dazu, setze die Escalops darauf und lasse sie von beiden Seiten nur steif werden. Man richte sie hierauf an und geben die Sauce Nr. 68, 71, 74, 77 oder 86 dazu.

#### 423. Salblecon von Haasen zu kleinen Pasteten.

Wenn man abgebratene Haasen stehen hat — wo nicht, so brate man sie hierzu ab, sie brauchen nicht gespickt zu werden — und ein feines Ragout zu kleinen Pasteten geben will, so macht man es wie folgt: Man schneide den Haasen in kleine Filets, wie das halbe Glied eines Fingers lang, nur fein; dann nehme man Trüffel, Champignons, Schalotten und Kräuter, schwinde sie mit ein wenig Butter, thue von dem Coultis, Nr. 3, so viel darauf, daß es zu diesem Behuf genug ist, legire es mit 4 Eiern, Nr. 24, und der Butter von 2 Sardellen, Nr. 15, welches mit ein wenig Wein verdünnt worden, ab, thue die Filets darein und fülle die Pastetchens damit.

#### 424. Ragout von Haasen oder Reh.

Wenn man etwas von einem Braten stehen hat,

welches am besten zum Ragout verwendet wird, so schneide man daraus rechte gute Stücke und nehme auch die Knochen dazu. Man schwitze nun Zwiebeln, in Butter gelbbraun, thue 2 Löffel Mehl dazu, fülle Jus, wenn sie auch nur vom Braten ist, auch etwas Weinessig und Wein auf, lasse es loskochen, thue den Braten darein, Salz und Pfeffer dazu, auch Pfeffersgurken, Capern, Sardellen und ein paar Citronenscheiben.

#### 425. Schwarzsaure von Haasenklein.

Nachdem der Haase gestreift worden, nehme man das Haasenklein heraus, das heißt: die Blätter, Brust, den Kopf und das Geschlinge; dann wasche man es in Essig ab, hane den Kopf in der Mitte durch, werfe die Augen fort, die Zunge heraus und blanchire, damit die dicke Haut wekkommt, und koche es mit Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürzen gar. Man passire  $\frac{1}{2}$  Pfund magern in Zoll lange Stücke geschnittenen Speck und  $\frac{1}{4}$  Meße kleine Zwiebeln mit einem Stückchen Butter; pugte das Fleisch aus, lasse es mit schwitzen, thue 2 Löffel Mehl dazu, fülle es mit der Bouillon auf und thue dann Weinessig, Salz und ein wenig Zucker dazu. Zu dem Blute gieße man ein Glas rothen Wein und schärfe es mit 2 Sardellen ab; man kann auch Capern und Citronenscheiben dazu nehmen.

#### 426. Wilde Enten mit holländischer Sauce.

Wenn die Enten gerupft und gereinigt worden, schneide man die Beine und Flügel ab und dressire sie. Man fülle nun kaltes Wasser auf, thue Zwiebeln, Gewürze, Wurzeln und gehörig Salz dazu und lasse

es ganz kurz einkochen. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 112.

#### 427. Ragout von wilden Enten.

Wenn die Enten gereinigt worden, dämpfe man sie in einer Casserole oder einem Flegel mit Butter gar; dann schneide man sie kalt wie zum Fricassée in Stücke. Man schneide Zwiebeln vor der Hand, vassire sie mit der Butter von den gebratenen Enten, schütte ein paar Löffel Mehl dazu, lasse es gelbbraun mit Jus und Essig gut verkochen, und thue die in Stücke geschnittene Ente dazu. Hierzu gibt man Capern, Gurken oder eingemachten Türkischen Belzen.

#### 428. Salmis von wilden Enten.

Die wilden Enten müssen gerupft, gestopelt, flammirt, ausgenommen und abgebraten werden. Man schneide sie kalt in Filets, mache die Haut ab und schneide die Filets mit einem Messer kraus ein. Man stoße die Knochen, fülle brautes Coullis auf und lasse es mit zwei Gläsern Wein klar kochen; man lasse es dann mit Kräutern, als: Estragon und Schnittlauch, mit der Butter von 3 Sardellen und dem Saft von einer Citrone durch ein Haarsieb auf die Filets von Enten. Dann noch ein wenig Orange auf Zucker abgerieben an die Sauce gethan. Das Salmis muß nicht mege kochen. Beim Anrichten streiche man mit etwas Knoblauch auf die Schüssel.

#### 429. Fricandeaus von wilden Enten.

Die Enten müssen gerupft, gereinigt und die Keu-

len von der Seite losgemacht werden. Dann mache man die Haut von der Brust, schneide sie ganz aus, spicke sie sauber, lasse sie in einer Bräse gar kochen; wenn sie weich sind, gut ausgepust und mit dem Fond glacirt. Zu diesen Enten gibt man ein Péré von weißen Zwiebeln, wie folgt:  $\frac{1}{2}$  Meße weiße Zwiebeln, müssen gepust, gewaschen und vor der Hand in Würfel geschnitten werden, so auch  $\frac{1}{2}$  Pfund mageren Schinken, beides lasse man mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter weiß schwizen, thue 4 Löffel Mehl dazu, fülle kräftige Bouillon auf und lasse es zu einer cremeartigen Sauce kochen; hierauf streiche man diese durch ein Haarsieb, daß der Schinken zurückbleibt, und legire sie mit einem Lefon von 6 Eyern ab. Ueber dieses Péré richte man die Fricandeaus von Enten gut glacirt an.

#### 430. Farcirte wilde Enten.

Die wilden Enten müssen gerupft, gereinigt und von der Seite des Rückens alle Knochen herausgeldt werden; man nehme sich aber in Acht, daß das Brustfleisch nicht zerschnitten wird, welches mit Speck und Schinken gespickt werden muß. Man fülle sie nun mit Kalbfleischfarce, Nr. 37, nähre sie zu, koch sie in einer Bräse gar und gebe sie mit einer Olivenauce, Nr. 79, zur Tafel.

#### 431. Umgekehrte wilde Enten.

Die Enten müssen, wie in der vorhergehenden Nummer angezeiget worden, gereinigt und die Knochen vom Rücken aus herausgenommen werden. Man mache nun nachstehendes Rogout: 1 Pfund gut gereinigte und blanchirte Kälbermilch, lasse man mit Cham-

plignons und Trüffel, in gleicher Größe geschnitten, und mit Estragon, Schalotten und ein wenig Butter passiren, fülle dann welches Coulis darauf, lass es verkochen und legire es mit einem Leseon von 6 Eiern und dem Saft von einer Citrone ab, damit es ein dickes Ragout wird. Man lege es kalt auf die Hauptseite der Enten, nähe diese gut zu, damit nirgends eine Oeffnung bleibt, und spicke die Enten. Man kann sie auch vor dem Füllen spicken. Hierauf müssen sie in einer kräftigen Bräse so kurz eingekocht werden, daß sie sich darin glaciren. Man nehme sich mit dem Salzen in Acht. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 74.

#### 432. Wilde Gans.

Die Gans muß abgerüht werden, und da die Haut gewöhnlich einen üblen Geschmack hat, so macht man nur Ragout von der Gans, es sei denn, sie wäre jung, wo sie gebraten werden kann. Beim Ragout ist die ganze Zubereitung wie in Nr. 426.

#### 433. Junge Pfau.

Dieser hier seltene Vogel wird nur als ein großer Lektückerbissen genossen, aber nicht des Fleisches wegen, denn dieses hat im Geschmack viel Aehnlichkeit mit dem der jungen Puter. Wenn dieser Vogel geschlachtet, gerupft, gesenat und gewaschen worden, dressire man ihn à la Braise und koch ihn auch auf diese Weise. Man gibt dazu die Sauce Nr. 66 oder 78.

#### 434. Junge Trappen.

Wenn die Trappen gerupft, gesenat und gewaschen

worben, lege man sie in eine Marinade von Zwiebeln, Schalotten, Rocambole, Gewürzen, Kräutern und Essig. Nach einigen Tagen nehme man sie aus der Marinade, dresse sie, belege sie ganz mit Speck, salze sie gehörig, wickle sie in doppeltes Papier, welches vorher mit Butter fett bestrichen seyn muß, und ziehe Bindfaden darum, damit weder die Dämpfe noch der Saft davon kömmt, und brate sie im Ofen oder in einer Sortenpfanne. Man gibt hierzu die Sauce Nr. 71 oder 74.

### XIII. Abschnitt.

Croquets, Fritüren, kleine Pasteten und Ragoouts fins.

435. Pain von Rebhühnern à la Frangipane au bain Marie.

Drei bis vier Rebhühner müssen gut gepuht, ausgezogen und im Mörser so zerstoßen werden, daß Knochen und Fleisch einer Farce gleich ist. Man thue nun das zerstoßene Rebhühner-Fleisch in eine Casserolle, fülle einige Löffel weißes Coulis, Nr. 3, darauf und koche es mit fetten Kräutern, als: Estragon, Schnittlauch und Basilikum, auch einigen Rocams holen und einer Boucille Madera aus. Hierauf streiche man, wenn die Rebhühner gehörig ausgekocht sind, diese Sauce durch ein Haarsieb; thue  $\frac{1}{2}$  Pfund gut gepuhte Trüffeln darein, und laße sie dann auf gelindem Feuer, damit die Sauce nicht stark einkocht, gar werden. Man laße hierauf die Frangipane auskühlen und thue dann noch ein gutes Stück Glace daran wodurch sie recht schön wird. Man mache ein Leson