

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Krammetsvogel.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

Wachholdern sind, und durch diesen Genuß ihr volles Embonpoint, ihre ganze Reise erlangen. Diese liebenswürdigen Wein- und Wachholderleser gewähren ein so delikates Gericht, daß es wohl der Mühe lohnt, einige Augenblicke bei ihnen zu verweilen.

Der Krammetsvogel.

Der Krammetsvogel wird, wie die Lerche, unausgeweidet an den Spieß gebracht, und mit gebratnen Unterlagen aufgesetzt. Diese Unterlagen, mit dem eigenen Fette des Thieres besträufelt, geben uns, so zu sagen, den Geist desselben. Diese Art des Auftragens ist die einfachste. Will man aber noch einige Zierathen hinzuthun, so begießt man sie, während sie gebraten werden, mit brennendem Speck, bepudert sie mit geriebenem Brode und Salz, und richtet sie dann, nachdem die Schüssel vorher mit Schallotten, oder noch besser, mit Zipollen frottirt worden, reichlich mit Pfeffer und dem Saft unreifer Weintrauben zu.

In die Casserolle gebracht werden die Krammetsvögel a la Braise und als Ragout, mit einem Glase weißen Weins, wohlriechenden Kräu-

tern, verlohrenem Speck, und das Ganze durch einen guten Citronenjus noch pikanter gemacht, aufgetischt. Eine vortrefliche Art, die Krametsvögel zuzubereiten, ist auch die mit Wachholderbeeren. Sie verdient eine besondere Beschreibung.

Der Anfang geschieht mit einer Bedeckung von fetten Speckseiten, die wieder mit starkem Papier umgeben werden. Nachher — alle kleinen Vögel werden nehmlich mit kleinen hölzernen Spießchen an dem großen befestigt — übergiebt man sie, an den eigentlichen Bratspieß gebracht, dem sich Umdrehen um ihre eigene Achse. Während dieser Zeit wird, zu gleichen Theilen, ein mit weißem Wein, und Citronensaft zugerichteter Jus und ein Coulis in die Casserolle gethan. Hat diese Melange einige Blasen getrieben, so werden ein Duzend, auch wohl vierzehn Wachholderbeeren blanchirt, und mit den vom Spieß abgenommenen Krametsvögeln zugleich in obengedachten Coulis gelegt. Dann läßt man das Ganze gelinde aufkochen und schöpft von dem Coulis, eh' er aufgetragen wird, das Fett ab. Dieses Ragout, wohl gegläct, ist eine Näscherel, um sich die Finger bis auf die Knochen abzulecken. Ein ächtes Ref.

Fermaul würde seinen Vater in dieser Sauce aufessen.

Das schon einigemal erwähnte Ragoutrezept des heiligen Bernhard läßt sich, wie bei allem Wildgeflügel, auch bei den Krammetsvögeln anwenden. Dieses Ragout, ex tempore, giebt Jedern Gästen zugleich eine anziehende Augenweide, und gehört zu den reizendsten Ansichten, deren man sich während des Essens erfreuen kann.

G e m ü s e.

A r t i s c h o c k e n.

Unter den Gemüsen dieses Monates zeichnen sich vor allen die Herbstartischocken durch ihre Güte und Vortreflichkeit des Geschmacks aus. Die besten erhalten wir von Laon. Sie lassen sich leicht erkennen. Auf der langen Reise, die sie machen, werden sie gewöhnlich etwas welk, denn ihr Teint ist sehr zart. Die großen Artischocken ist man in Wasser abgekocht, mit einer feinen Buttersauce oder auch mit Del. Die mittlern oder kleinern, lange nicht so zart,