

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Ragouts von Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

Ragouts von Kalbfleisch.

210. Fricandos mit Bechamelle.

Von einem Schlegel werden die Fricandos heraus geschnitten und mit Speck fein gespickt; dann lege man sie in eine Casserole, gebe etwas Schalotten, Gelberübe und einige Gewürznelken nebst Bouillon dazu und lasse sie auf dem Feuer schnell kurz kochen, mit einem Deckel gut zugedeckt und oben darauf Gluth gethan; wenn die Bouillon daran eingekocht ist, wird wieder etwas zugegossen, von Zeit zu Zeit werden sie mit der Sauce begossen. Die Fricandos müssen oben eine schöne hochgelbe Farbe bekommen; beim Anrichten wird von dem Bechamelle Nr. 50 auf die Platte angerichtet, die Fricandos darauf gelegt und servirt.

211. Fricando mit Sauerampfer.

Die Fricandos werden bereitet wie Nr. 210. Die Sauerampfersauce Nr. 51 darunter gethan und servirt.

212. Fricandos à la maréchal.

Die Fricandos werden bereitet wie Nr. 210 und dgrunter wird ein melirtes Ragout gegeben von Duennelles, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme und weißer Sauce; auch kann Sauce tomatée Nr. 45 dazu gethan werden.

213. Roulade von Kalbfleisch.

Von einem Kalbschlegel werden ein oder zwei Fricandos genommen, je nach Bedarf; von diesen schneide man

3 Zoll lange und 2 Zoll breite Streifen, klopfe sie ein wenig mit dem Hackmesser, darauf können feine Kräuter oder auch Farce gestrichen werden, aufgerollt, in weißes Papier eingewickelt, mit etwas Faden umbunden und in einer guten Bouillon mit Speck und Salz weich gekocht; beim Anrichten werden Faden und Papier weggenommen. Zu diesem Roulade können die Saucen, Bechamelle, Tomatée, Sauerampfer, Champignons und auch Morchel-Sauce gegeben werden, dann servirt.

214. Kalbs-Filets mit Zwiebel-Purée.

Ein Pfund Kalbfleisch, welches von Haut und Knochen rein ist, wird fein gehackt mit $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett nebst Salz, und daraus werden herzförmige Filets gemacht und in klarer Butter schnell auf dem Feuer gedämpft; beim Anrichten wird folgendes Purée in die Mitte angerichtet: In der Butter werden 4—5 mittelgroße Zwiebeln weichgedämpft und dann mit der braunen Sauce Nr. 44 angefüllt, alles zusammen gut verkocht und dann durch ein Haartuch getrieben; auch kann etwas Zuckermandel in die Sauce gegeben werden.

215. Blanquet von Kalbfleisch.

Wird gemacht wie in die Pastetchen Nr. 71 und mit Croutons garnirt.

216. Kalbskopf à l'Anglaise.

Ein gebrühter Kalbskopf wird ausgebeint, dann in kochendem Wasser steif gemacht und in beliebige Stücke geschnitten, hierauf nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, etwas

Speck, das Mark von einer Zitrone, etwas Pfeffer und Nelken nebst Schalotten und Gelberüben, schweisse dieß alles ein wenig auf dem Feuer zusammen, fülle es dann mit weißer Bouillon an, lege den Kalbskopf hinein und lasse ihn weich kochen; dann wird Madera-Sauce Nr. 58 gefertigt, in welche man Champignons, Trüffel und Quenelles von Geflügel legt, worauf der Kopf aus der Presse genommen, rein angerichtet und die Maderasauce darüber gegeben wird, dann servirt.

217. Kalbskopf à la Tortue.

Dazu wird ein abgezogener Kalbskopf genommen, welcher in der Bouillon weich gekocht worden ist, das Fleisch wird rein abgenommen und in feine Filets geschnitten, dann werden 4 mittelgroße Zwiebeln in der Mitte durch und in feine Scheiben geschnitten. Hierauf lege etwas Zucker in eine Casserole und lasse ihn gelb werden, dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst den Zwiebeln dazu, sind sie weich und schön gelb, so wird von der braunen Sauce Nr. 44 daran gethan, dann die Zwiebel damit nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Madera und etwas spanischem Pfeffer gut gekocht, sodann der Kalbskopf darein gelegt und servirt.

218. Briessel à la Chevalière.

Von den Briesseln, nachdem sie rein ausgewässert sind, werden die schönsten fein gespickt und die andere Hälfte wird zu einem Fricassé bereitet, sie werden nämlich in heißem Wasser steif gemacht und dann mit weißer Bouillon, einigen Gewürznelken und etwas Salz auf

schnellem Feuer gar gekocht. Alsdann werden sie in in beliebige Stücke geschnitten, von der Sauce Nr. 43 mit Eiern ablequirt, mit Zitronensaft geschärft und durch ein Haartuch an die Briesel gethan. Die gespickten Briesel werden auch auf diese Weise gemacht, nur muß man dem Speck Farbe geben oder denselben glaciren; das Fricassé wird angerichtet und die glacirten Briesel darauf garnirt und servirt

219. Briesel mit Endivie.

Man mache die gespickten Briesel fertig wie Nr. 218 und nehme dann ein gut gekochtes Endivie-Gemüschchen, wenn es erkaltet ist, rühre einige ganze Eier darein, und treibe es durch ein Haartuch, dann streiche man kleine Formen mit Butter aus, lege eines von den gespickten Brieseln verkehrt darein und dann von dem Endivie darauf, so daß das Pfännchen voll wird, und so fortgefahren bis die Masse all ist, dann werden sie im Wasser wie ein Puding gestellt, das Wasser darf aber nicht kochen, weil sie sonst rauh werden. Beim Anrichten werden sie auf die Platte gestürzt und etwas gute Jus darüber gegeben und servirt.

220. Kalbs - Cotelettes à la druée.

Kalbs-Cotelettes werden genommen und das Rückbein davon gehauen, dann in Stücke, je zu zwei Rippen, geschnitten, von diesen wird sodann die eine Rippe wieder weggenommen, so daß das Fleisch von beiden an einer Rippe bleibt; diese werden hierauf mit gröblichem Speck und gekochter gesalzener Zunge oder rohem

Schinken durchspiect dann in einer Casserole mit Speck, Schalotten und Gewürznelken gar gemacht; wenn dieselben weich sind, werden sie herausgenommen und erkühlen lassen; dann schneide man den hervorstehenden Speck und Zunge hart am Cotelette weg, so daß dasselbe marmorirt aussieht, die Presse, in welcher die Cotelettes gar gemacht worden sind, wird durchgeseihet und die Cotelettes wieder hinein gelegt. Beim Anrichten kann zu diesen Cotelettes Bechamelle oder Sauce tomatee gegeben werden.

221. Kalbs-Cotelettes à la druee mit Sauce à la ravigotte.

Die Cotelettes werden verfertigt wie Nr. 220, wenn sie weich gekocht sind parirt und nicht mehr in die Sauce gelegt, sondern gerade angerichtet und die Sauce Nr. 124 darunter gegeben und servirt.

222. Kalbs-Cotelettes à la druee in Aspic mit Sauce à la ravigotte.

Die Cotelettes werden gar gemacht wie Nr. 220, nur werden einige Kalbsfüße damit gekocht, welche aber, wenn die Cotelettes gar und herausgenommen sind, noch einige Zeit besonders kochen müssen, um völlig weich zu werden, von der Brühe hebe das Fett rein ab, thue etwas Essig oder Zitronensaft nebst etwas brauner Bouillon an dieselbe und kläre sie mit einigem Eiweiß. Hierauf gieße von der Aspic auf ein Tortenblech und lasse es auf dem Eis stehen, dann lege die Cotelettes darauf, gieße wieder so viel Aspic darüber und lasse es wieder

stehen. Beim Anrichten werden dann die Cotelettes ihrer Form nach wieder herausgeschnitten, angerichtet und mit der Sauce à la ravigotte servirt.

223. Kalbskern mit Sauerampfer.

Eine dreipfündige Kalbsbrust wird im Wasser rein gewaschen, dann in heißen Wasser steif gemacht, herausgenommen, abgekühlt und fein mit Speck gespickt. Lege sie hierauf in eine Casserole mit etwas Salz, Schalotte, Gewürznelken und brauner Bouillon, und lasse ihn so in einer kurzen Sauce weich kochen. Auf den Deckel wird Gluth gethan, damit sie oben Farbe bekommt. Beim Anrichten wird von der Sauerampfer-Sauce Nr. 51 auf die Platte angerichtet, der Kalbskern darauf gethan und servirt.

224. Kalbskern mit Bechamelle.

Wird behandelt wie Nr. 223, nur wird beim Anrichten das Bechamelle Nr. 50 darunter gethan.

225. Kalbs-Cotelettes en papillottes.

Die Cotelettes werden, nachdem sie von dem Rückenbein befreit sind, Rippe für Rippe geschnitten, die Haut rings herum weggenommen, dann mit dem Hackmesser geklopft und mit dem Messer wieder gehörig geformt. Dann nehme Schalotten, Champignons und Petersilie, hacke alles fein und dämpfe es in Butter mit Salz und etwas Pfeffer, lasse es erkühlen und nehme dann weißes Papier, lege dasselbe doppelt und schneide es herzförmig, streiche es mit gutem feinen Del an und lege auf eine Seite eine feine Speckschnitte, etwas von den Kräutern,

dann eine Cotelette, darauf wieder Kräuter und Speck
 schnitten, schlage die andere Hälfte des Papiers darüber,
 drehe es zu und fahre so fort bis die Cotelettes all sind,
 dann werden sie außen auch mit Del bestrichen, auf
 einem mit Del getränkten Papier, auf beiden Seiten
 auf dem Roß gebraten und servirt.

226. Kalbs-Cotelettes mit feinen Kräutern.

Die Cotelettes werden präparirt wie Nr. 225, nur
 werden zu den Kräutern einige Eiergelb gethan, die
 Cotelettes hinein und nachher in feingeriebenem Weiß-
 brod umgewendet, auf ein Tortenblech gelegt und in
 Butter gebraten; dazu kann die Sauce Nr. 52 und
 auch 54 gegeben werden, hierauf servirt.

227. Kalbshirn mit Sauce Hollandaise.

Die Hirne werden, wenn die Haut rein davon ist,
 mit etwas fetter weißer Bouillon, Salz und ein wenig
 Essig gekocht und aus diesem Sud angerichtet, die
 Sauce Nr. 62 darüber gegeben und servirt.

228. Kalbshirn mit schwarzer Butter.

Abgekocht wie Nr. 227, angerichtet, frische Butter
 heiß werden lassen, etwas Essig zugegossen, darüber
 geschüttet und servirt.

229. Kalbskopf à la Hollandaise.

Ein gebrühter Kalbskopf wird abgefotten wie Nr.
 216 und die Sauce hollandaise Nr. 62 darüber
 angerichtet.

230. Farcirter Kalbskopf.

Ein gebrühter Kalbskopf wird ausgebeint, dann da, wo er aufgeschnitten wurde, wieder zugenäht und mit folgender Farce gefüllt: 2 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Schinken, 4 Stück Sardellen, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, etwas Schalotten und ein wenig Zitronenschale, 4 Loth Kapern, etwas Petersilie und Pfeffer wird zusammen auf das Feuer gesetzt und gedämpft; will es anbraten, so wird ein Schoppen guter rother Wein dazu gegossen. Wenn alles weich ist, so wird es fein gehackt, gestoßen und nebst 6 ganzen Eiern durch ein Sieb getrieben. Ist der Kalbskopf mit dieser Farce gefüllt, dann wird das Hintertheil des Kopfes mit einer Speckschmitte zugedeckt, derselbe in eine Serviette gebunden und in der Braise Nr. 216 weich gekocht, dann heraus genommen, die Fäden davon gemacht, angerichtet, die Sauce Nr. 47, 53 oder 54 darüber gegeben und servirt.

231. Kalbshirn au four.

Wenn die Hirne nach Nr. 227 abgekocht sind, so werden sie auf die Platte angerichtet, auf welcher sie servirt werden sollen oder auf ein Teigblatt, alsdann nehme man 2 Kochlöffel voll Mehl, rühre es mit $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm nebst Salz und etwas Butter an, nach diesem rühre es auf dem Feuer ab und lasse es erkühlen; dann werden 2 ganze Eier nebst etwas Parmesankäs hinein gerührt und diese Masse über die Hirne angerichtet, im Ofen gebacken und servirt.

232. Geklopftes Kalbleich.

Nehme einen Fricando und schneide ihn der Länge nach zu drei Stücke und dann in die Quere zu feinen Stückchen, klopfe sie ein wenig und lege dieselben neben einander auf den Tisch, dann nehme feine Kräuter, Schalotten, Petersilie, etwas Zitronenschale, Salz und ein wenig Pfeffer, streue dieß alles zusammen auf das geklopftte Fleisch, rolle dasselbe zusammen, lege es in eine Casserole mit etwas weißer Bouillon und koche es so auf dem Feuer weich; dann kann noch ein wenig weiße Sauce dazu gegossen werden, mit Zitronensaft abgeschärft und servirt. Runde Kartoffel oder auch Klöße können umher garnirt werden.

233. Kalbs-Roulade mit Rahm.

Es wird ein Nierenbraten ausgebeint, innen mit feinen Kräutern, als Schalotten, Petersilie, Salz und Pfeffer ausgestreut, dann wieder aufrollirt und mit Bindfaden gebunden, hernach mit etwas Speck, Zwiebeln und etwas rohem Schinken in einer Casserole gar gemacht; man lasse es nämlich langsam mit einander dämpfen, und wenn es gar ist so wird das Roulade aus der Sauce herausgenommen, das Fett abgehoben und etwas saurerer Rahm zugegossen, aufgekocht und durch ein Handtuch das Roulade, von welchem der Bindfaden wieder weggenommen wird, gelassen und servirt.

234. Kalbskopf au four.

Wenn der Kalbskopf nach Nr. 216 gar gemacht ist, wird er auf eine Platte gelegt, auf welcher er servirt

werden soll, oder auf ein Teigblatt; dann wird die Kartoffelmasse Nr. 98 darüber angerichtet und er im Ofen gebacken und servirt.

Ragouts von Lamm.

235. Lamm à la chevalière.

Von einem Lamm werden die Hüfte und Brüste zu einem Fricassé gekocht, sie werden nämlich im kochenden Wasser steif gemacht und in der Sauce Nr. 43 gar gekocht, dann werden die Bruststücke genommen, von der Sauce mit Eiern ablequirt und diese an das Brustfleisch gethan, kalt werden lassen, im geriebenen Brod, dann in Eiern und wieder in Brod panirt und aus dem Schmalz gebacken. Zu den andern Theilen des Fleisches wird die Sauce auch mit Eiern ablequirt und mit Zitronensaft geschärft, angerichtet, das Gebackene darum garnirt und servirt.

236. Lamnbrüste, grillées mit feinen Kräutern.

Die Lamnbrüste werden in Bouillon, Zwiebeln, et was Gelberübe und Salz weich gekocht, dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in Schalotten und Petersilie, welche man vorher in Butter gedämpft hat und dann in feinem Brod umgewendet, auf dem Rost gebraten, die Sauce Nr. 54 darunter gegeben und servirt.
