

# **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**

Gâteaux oder Kuchen von wildem und zahmem Geflügel.

**urn:nbn:de:bsz:31-56388**

ben geschnitten, in Butter gedämpft und hierauf mit Eiergelb ablequirt nebst Salz und Pfeffer; nach diesem werden Schweine-Neße genommen, darauf vom dem Puré gelegt, dann Cotelettes, nachher wieder Puré; dann werden sie zusammen auf ein Tortenblech gelegt, mit zerlassener Butter und Eiergelb bestrichen, mit feinem Brod bestreut und im Ofen gebacken; beim Anrichten wird eine gute Jus darunter gegeben.

---

### 250. Hammels-Cotelettes à la Soubise.

Schöne Cotelettes werden gespickt, in eine Casserole eingerichtet und mit guter Bouillon gar gemacht; dazu kommt folgendes Puré, welches auf die Platte angerichtet wird und die Cotelettes darauf: nehme einige Zwiebeln, schneide sie fein und koche dieselben im Wasser ab; dann werden sie in Butter gedämpft, mit etwas Mehl und dann mit guter weißer Bouillon angefüllt, gesalzen und gut verkocht; hierauf angerichtet.

---

## Gâteaux oder Kuchen von zahmem und wildem Geflügel.

### 251. Gâteaux von Kapaun.

Ein Kapaun wird in Bouillon mit etwas Schalotten, Gelberüben, einigen Gewürznelken und Salz weich gekocht, dann das Fleisch von den Knochen gelöst, fein gehackt und dann gestoßen; die Bouillon, worin der Kapaun gekocht worden, wird auf eine halbe Maas eingekocht, dazu schlage man acht ganze Eier und treibe

das gestoßene Fleisch mit der Bouillon und Eiern durch ein Haartuch oder feines Sieb, streiche dann eine Form, in welcher man den Gâteaux machen will, mit Butter, gieße die Masse hinein und lasse es im kochenden Wasser sich binden. Beim Anrichten gestürzt, eine gute Zus dazu gegeben und servirt.

---

### 252. Gâteaux von jungen Hühnern mit Blanquette.

Der Gâteaux wird gemacht wie Nr. 251, nur daß man denselben in einer Reifforn sich binden läßt und in die Mitte das Blanquette von Geflügel wie Nr. 169 anrichtet. Dieser Gâteaux kann auch von alten Hühnern gemacht werden.

---

### 253. Gâteaux von Feldhühnern.

Zwei, auch drei Feldhühner werden gebraten oder vielmehr gedämpft, mit Zwiebeln, rohem Schinken und einigen Melken; wenn sie weich sind wird das Fleisch von den Knochen genommen, fein gehackt und gestoßen; der Fond, in welchem sie gedämpft worden sind, wird mit guter brauner Bouillon aufgekocht, mit acht ganzen Eiern versetzt und mit dem Fleisch durchgetrieben; dann läßt man es im Wasser wie Nr. 251 sich binden, hierauf gestürzt und ein gutes Zus dazu gegeben.

---

### 254. Gâteaux von wilden Enten.

Wie der von Feldhühnern Nr. 253. Auch kann folgendes Escaloppe dazu gegeben werden: man nehme von dem Brustfleisch, schneide es rein wie ein Blan-

quette, und gebe von der Sauce Nr. 59 daran, richte es um den Gâteaux an, und servire ihn.

---

### 255. Gâteaux von Fasan.

Wie von Feldhühnern Nr. 253.

---

### 256. Gâteaux von Kreuzvögeln, Lerchen, Wachteln und Schnepfen.

Werden alle gemacht wie von Feldhühnern.

---

### 257. Gâteaux mit Aspice.

Alle Geflügel-Gâteaux können mit Aspice gegeben werden. Wenn die Gâteaux sich gestellt haben, stürzt man sie und läßt sie erkühlen. Dann wird folgendes Aspice dazu gemacht: zu den Gâteaux von weißem Geflügel wird Bouillon von Geflügel genommen; man setze nämlich eine Bouillon auf von einem alten Huhn, 2 Pfund Kalbsbug und 4 Stück gebrühten Kalbsfüßen, lasse es schnell kochen und schäume es rein, dazu kommt etwas Gelberüben, Sellerie und einige Gewürznelken, koche dieß zusammen weich, färbe die Bouillon ein wenig mit gebräuntem Zucker, seihe sie ab und lasse sie auf eine Maas einkochen, dann zerklöpfe 4 Eierweiß und gebe sie nebst dem Saft von zwei Zitronen und Salz zu der Bouillon, rühre es auf dem Feuer ab, dann seihe es durch eine Serviette, lasse es auf dem Eis steif werden, garnire den Gâteaux damit und servire ihn.

---

258. Gâteaux von wildem Geflügel mit Asprie.

Ein Wild-Gâteaux wird gemacht wie Nr. 253, dann erkalten lassen, das Asprie dazu wird wie Nr. 257 gefertigt, nur daß man dazu vom nämlichen Geflügel nimmt, von welchem der Gâteaux gemacht ist; vorher wird dasselbe gebraten und dann erst mit Bouillon aufgefüllt und das Asprie daraus bereitet.

259. Asprie.

Auch folgendes Asprie ist zu allen diesen Gâteaux zu verwenden: koche 4 Stück gebrühte Kalbsfüße weich, seihe es durch und koche den Stand von den Füßen ein bis zu einem Schoppen, dann nehme eine Maas gute Bouillon nebst Salz und Zitronensaft dazu, oder in Ermanglung auch guten Weinessig nebst 4 Eierweiß, welches man vorher zerklopft und rühre dieß alles zusammen auf dem Feuer ab; alsdann wird ein Deckel mit glühenden Kohlen darauf gelegt, daß sich das Weiße der Eier in die Höhe zieht; hierauf wird es durch eine reine Serviette gelassen, auf das Eis gesetzt und wenn es gebunden ist, können die Gâteaux vom wilden und zahmen Geflügel damit garnirt werden.

260. Gâteaux von Rothwild, Reh oder Haasen.

Wird gemacht wie Nr. 258, nur mit Asprie garnirt. Auch können in diese Gâteaux Filets von dem Wild gelegt und damit gebunden werden. Man nimmt nämlich von den besten Theilen des Fleisches und legt damit die Formen aus; hierauf die Masse hinein gegossen, ins Wasser gestellt, und wenn es kalt mit Asprie garnirt.