

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Ragouts von zahmem Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

darauf gestreut und ihm alsdann im Ofen eine schöne braune Farbe gegeben und dann servirt.

Ragouts von zahmem Geflügel.

241. Tauben à la Stutore.

Unter diesen Tauben versteht man Nesttauben oder solche, die noch ganz nackt sind. Diese puzt man, stammt sie sorgfältig und nimmt sie aus. Dann füllt man sie mit einer feinen Leberfarce, die mit Kräutern, Champignons und andern vermischt ist. Dann blanchirt man so viele Stück Brieschen, als man Tauben hat, spickt sie schön und setzt sie nebst den Tauben in eine vorzüglich starke Braise, in welcher vorher schon Hühner oder Kalbfleisch gar gemacht worden ist, drückt den Saft einer Citrone darauf und setzt sie auf starkes Feuer, läßt sie eine Viertelstunde lang kochen. Während dem macht man ein gutes Ragout von Champignons, Morcheln, Brieseln und Hahnenkämmen, legirt es mit Eiern ab und richtet es über die Tauben an.

242. Tauben en Cotelette.

Wenn die Tauben gereinigt und ausgenommen sind, löst man die Keulen los und schneidet die Brust in zwei Theile, aber so, daß an jedem der Flügelknochen bis an das erste Gelenk bleibt, zieht hierauf die Haut vom Fleische und puzt den Knochen rein ab, klopft das Fleisch wie ein Cotelette und streut etwas Salz darauf. Dann schmelzt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter auf einem gut verzinnten Deckel, thut etwas Zwiebel und Peterstlie dazu. Hierauf, wenn die Butter nicht mehr warm ist, legt man die Cotelette darauf und setzt sie vom Feuer. Von den Keulen, Lebern und Cartaffen der Tauben macht man ein Fricassée auf

folgende Art: Man schneide sie in kleine Stücke und schweiße sie mit etwas gehackten Charlotten auf langsamem Feuer, dann thue man Bouillon und Citronensaft darauf und lasse es gar kochen. Hierauf gebe man noch etwas gehackte Petersilie dazu, lasse sie mit durchkochen und legire sie dann mit einigen Eiern ab. Wenn angerichtet werden soll, setzt man die Cotelettes auf scharfes Feuer, läßt sie einige Minuten braten, richtet das Fricassée an und legt die Cotelettes darum.

243. Tauben-Pastete.

Man nehme ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter, menge es durcheinander, ein ganzes und ein halbes Ei, neße den Teig mit etwas Wein und Wasser, knete ihn durcheinander, würze ihn nicht zu viel und schneide ihn in zwei Theile. Walle einen Theil fingerdick zum Boden der Pastete aus; dann nehme man 3 Tauben, dämpfe sie und mache eine Farce auf folgende Art: Nehme ein Stück gesottenes Ochsenfleisch und ein Stück Speck und hacke es klein, hierauf nehme man einige Sardellen, Capern, Citronenschaale, Rosmarin und ein Stück schwarzes Brod, werfe es an die Tauben; ist dieses weich, so nehme man es wieder heraus und hacke es recht klein, thue dann die Tauben auch heraus und lasse sie verkühlen, dann lege man sie auf den Teig in Form eines Herzes, thue die Farce darauf und mache von der andern Hälfte des Teiges einen Deckel darüber; wenn dieses geschehen ist, bestreiche man die Pastete mit einem Ei und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gar. Mache dann eine gute braune Sauce, gieße sie hinein, lege den Deckel wieder darauf und servire sie.

244. Junge Hühner à la Tartar.

Die Hühner werden gerupft, rein gemacht und ganz ausgebrüht, zusammengelegt, gesalzen und durch zerlassene

Butter gezogen, dann in fein geriebenem Weißbrod umgewendet, auf dem Rost gebraten und folgende kalte Sauce darunter gegeben: koche 6 Eier hart, nehme das Gelbe davon, treibe es durch ein Sieb und rühre dasselbe mit Senf und Del zu einer Sauce, nebst Salz, Essig und etwas Pfeffer; richte hierauf die Sauce auf die Platte an und lege die gebratenen Hühner darauf.

245. Junge Tauben à la Tartar.

Werden behandelt wie die jungen Hühner Nr. 244.

246. Filets von jungen Hühnern mit Bechamelle.

Wenn die jungen Hühner gepuzt und gereinigt sind, werden die Filets, d. h. die Brüste, herausgeschnitten, und nachdem die Haut rein davon weggenommen, in geklärte Butter gelegt und vor dem Anrichten darin gar gemacht, angerichtet und die Bechamelle Nr. 61 darüber angerichtet.

247. Filets von jungen Hühnern mit Sauce tomate.

Die Filets werden gar gemacht, wie bei Nr. 246 und die Sauce Nr. 68 dazu gethan.

248. Farcirte junge Hühnerschlegel.

Die Schlegel werden ausgebeint und mit folgender Farce gefüllt: nehme fein gehackte Charlotten, Trüffel, Petersilie und dämpfe dieß mit etwas geschabtem Speck und Salz, dann Trüffel, welche man klein rund abgedreht hat und in dem Uebrigen auf dem Feuer gedämpft. Hierauf lasse man es verkühlen, fülle dann die Schlegel damit und heste sie mit Faden zu, dann Speckschnitten in eine dazu passende Casserol gelegt, darauf die Schlegel nebst Salz und einigen Gewürznelken und alsdann wieder mit Speck zugedeckt, etwas gute fette Bouillon dazu gethan und auf dem Feuer weich gekocht, dazu kann die Sauce Nr. 67 oder Nr. 71 gegeben werden. Dann werden die Schlegel

aus der Braise genommen, die Fäden weggemacht und mit obiger Sauce servirt.

249. Fricassée von jungen Hühnern à la Chevalier.

Die Hühner können gebrüht werden, dann schneide man sie in beliebige Stücke, die Brüste werden gespickt und im Ofen in frischer geklärter Butter gar gemacht. Man gebe aber Acht, daß die Filets nicht zu hart werden. Der Speck wird etwas glacirt, die übrigen Theile der Hühner aber im Wasser steif gemacht, dann herausgenommen und in der Sauce Nr. 59 weich gekocht. Dann nehme man sie wieder aus derselben, legire die Sauce mit Eiergelb und Zitronensaft ab, seihe sie durch ein Haartuch an die Hühner, richte sie an und garnire die glacirten Filets darum.

250. Quennelles von Geflügel.

Siehe Nr. 6. Diese Quennelles können mit einem Eßlöffel gemacht werden. Wenn sie in der Bouillon gar gekocht sind, werden sie auf die Platte angerichtet, die Sauce Nr. 75 darüber gegeben und servirt.

251. Haché von Kapaun mit Croquets.

Nehme einen gebratenen Kapaun, löse das Fleisch von den Knochen und hache es fein, hierauf wird von der Sauce Nr. 67 oder Nr. 71 genommen, das Haché damit angerührt und warm gesetzt; wenn es angerichtet ist, werden von den Croquets Nr. 102 darum garnirt.

252. Haché von Geflügel mit verlornen Eiern.

Das Haché wird gemacht wie Nr. 251 und die darauf zu legenden Eier wie folgt: Setze Wasser zum Feuer und lege, wenn es kocht, frische Eier hinein; nach 5 Minuten nehme sie heraus, lege dieselben in frisches Wasser und nehme dann die Schalen davon weg. Beim Anrichten werden sie warm gestellt, dann aus dem Wasser genommen

und auf das Haché angerichtet. Auch können die verlorren Eier auf folgende Art gemacht werden: Setze Wasser mit Essig und Salz zum Feuer und wenn es kocht, werden die Eier je zwei und zwei hineingeschlagen, ein oder zwei Mal aufkochen lassen, herausgenommen und in frisches Wasser gelegt.

253. Kapaun mit Nudeln.

Der Kapaun wird in einer Braise gar gemacht, dann tranchirt und in die Sauce Nr. 59 gelegt. Die Sauce wird aber vorher mit 4 Eiergelb ablegirt und mit Zitronensaft abgeschärft. Dann wird von 3 Eiern ein Nudelteig gemacht, dünn ausgewallt und zu mittelfeinen Nudeln geschnitten; diese werden in weißer Bouillon abgekocht und gesalzen; nach diesem lasse sie ganz dick kochen, thue sie in eine Reifform, welche vorher mit Butter ausgestrichen wurde, dann gestürzt und der Kapaun darein angerichtet. Auch kann der Nudelrand, wenn er gestürzt ist, mit Eiern bestrichen, mit feinem Brod bestreut und im Ofen gebacken werden; dann wird das Ragout darein angerichtet und servirt.

254. Junge Enten mit Oliven.

Die Enten werden, nachdem sie rein gemacht sind, mit Charlotten, Gelberüben, rohem Schinken, einigen Nelken und Pfeffer gedämpft; alsdann wird die Sauce Nr. 60 genommen und Oliven, welche in Seewasser eingemacht und ausgefeint sind, mit derselben ausgekocht und dann über die Enten angerichtet.

255. Junge Enten mit kleinen Zwiebeln.

Die Enten werden gedämpft wie Nr. 254, dann werden kleine Zwiebeln in Butter gebraten, von der Sauce Nr. 60 daran gethan und solche über die Enten angerichtet.

256. Junge Gans mit Oliven oder Zwiebeln.

Wird gemacht wie Nr. 254 oder Nr. 255.

257. Ragout von jungen Tauben im vol-au-vent oder Pastete.

Die Tauben werden, nachdem sie gereinigt sind, in heißem Wasser steif gemacht und dann tranchirt, hierauf nehme man von der braunen Sauce Nr. 60, koche sie mit gutem rothen Wein auf, lege die Tauben hinein und koche sie darin weich, dann werden sie herausgenommen und die Stückchen hübsch zurecht geschnitten und dann die Sauce durch ein Haartuch darüber gelassen. Mache alsdann eine Pastete von dem Butterteig Nr. 83, backe sie gut aus und lege beim Anrichten das Ragout von Tauben darein.

258. Ragout von jungen Tauben im Kartoffelrand.

Das Ragout von jungen Tauben wird gemacht wie Nr. 257 und von der Kartoffelmasse Nr. 105 ein Rand bereitet, im Ofen gebacken und das Ragout darein angerichtet.

259. Kapaun mit Champignons.

Der Kapaun wird in einer Casserol mit Speck, Salz und Gewürz gar gemacht (bei dem weißen Geflügel ist hauptsächlich zu bemerken, daß dasselbe schön weiß bleibt); wenn er weich ist, wird er angerichtet und die Sauce Nr. 79 darüber gegeben.

260. Kapaun mit Morcheln.

Der Kapaun wird gemacht wie Nr. 259 und die Sauce Nr. 73 darüber angerichtet.

261. Kapaun mit Sauce tomate.

Das Geflügel wird bereitet wie Nr. 259 und die Sauce Nr. 68 darüber gegeben.

262. Filets von Kapaun mit Bechamelle.

Die Filets werden herausgeschnitten wie bei Nr. 246, auch nach dieser Regel gar gemacht und in die Mitte Bechamelle Nr. 61 gegeben; auch können zu diesen Filets Champignons, Trüffel, auch Sauce tomato gegeben werden.

263. Kapaun mit Reis.

Der Kapaun wird gar gemacht wie Nr. 259, dann nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, reinige und wasche ihn sauber und koche dann denselben mit der Braise, worin der Kapaun gar gemacht worden ist, weich. Man gebe aber nur so viel von der Braise daran, daß sie gerade darüber weggeht, damit er schön ganz bleibt; beim Anrichten wird der Kapaun damit garnirt und dann servirt.

264. Tauben mit Reis.

Wird bereitet wie der Kapaun Nr. 263.

265. Junge Enten mit Reis.

Dieselben werden, nachdem sie gereinigt sind, zubereitet nach Nr. 263.

266. Blanquette von Kapaun.

Ein guter Kapaun, welcher schön weiß ist, wird gebraten und wenn er verkühlt ist, das weiße Fleisch davon genommen, in dünne Scheiben geschnitten und von dem Bechamelle Nr. 61 daran gethan; hierauf wird solches warm gesetzt, doch darf es nicht mehr kochen, weil sonst das Fleisch hart wird. Beim Anrichten können von den Quenelles Nr. 102 darum garnirt werden. Auch kann von der Kartoffelmasse Nr. 258 ein Rand aufgesetzt werden, welcher dann im Ofen gebacken wird und darein richte man hernach den Kapaun an.

267. Blanquette von welschem Hahn.

Wird bereitet wie der Kapaun Nr. 266.

268. Junge Hühner mit Trüffeln gefüllt.

Wenn die jungen Hühner rein gemacht sind, wird die Farce Nr. 248 bereitet, warm in das Huhn gefüllt und die Oeffnung zugebietet. Es ist gut, wenn das Huhn, welches gefüllt werden soll, auch noch warm ist. Dieses Füllen muß immer einen Tag und im Winter einige Tage vor dem Gebrauch geschehen, damit das Fleisch den Geschmack der Trüffel gehörig annimmt. Die gefüllten Hühner werden dann in eine Casserol mit Speck, Charlotten, Gelberüben und einigen Gewürznelken eingerichtet, etwas Bouillon zugegossen, gesalzen und gar gekocht. Beim Anrichten werden sie von den Fäden befreit und dann mit guter Jus servirt.

269. Farcirter Kapaun mit Trüffeln.

Wird bereitet wie die Hühner Nr. 268.

270. Farcirter Kapaun mit Oliven.

Der Kapaun wird, nachdem er rein gemacht ist, auf dem Rücken aufgeschnitten und alles Bein herausgenommen, dann mit der Farce Nr. 6 gefüllt und Oliven, welche vorher ausgesteint werden müssen, hinein gethan. Hierauf wird das Geflügel zusammengenäht und hübsch dressirt, auch nach Belieben auf der Brust gespickt. Alsdann wird es in eine Casserol mit Speck, Salz und Gewürz eingerichtet und mit etwas Bouillon gar gemacht; zu diesem Kapaun kann die Sauce Nr. 67 oder 71 gegeben werden.

271. Kapaun-Würste.

Nehme das Brustfleisch von einem Kapaun und schabe es rein, daß die Haut davon wekommt, dazu 9 Loth Weißbrot, welches im Wasser erweicht und wieder ausgedrückt

ist, nebst 3 ganzen Eiern und Salz und hake dieses alles fein durcheinander; wenn es fein ist, wird es mit etwas von der Bechamelle Nr. 61 durch ein Haarsieb getrieben, dann mit der Wurstspritze in dünne Schweinsdärme gefüllt; die Würste werden hierauf in beliebiger Form abgebunden, dann in Milch und Wasser gelegt, an das Feuer gesetzt, wo sie langsam ziehen, aber ja nicht kochen dürfen. Sie dürfen eine Stunde beim Feuer sein, dann werden sie herausgenommen und in Butter gebraten. Hierauf können sie mit Bechamelle Nr. 61, mit Kräuter sauce Nr. 67 oder mit Sauerampfersauce Nr. 62 gegeben werden.

272. Turban von Geflügel.

Nehme die Farce Nr. 271, nur menge etwas mehr Bechamelle darein, als dort angegeben, auch zwei Eier mehr, und fülle diese Masse in eine Reifforn, lasse sie in kochendem Wasser sich binden, stürze sie heraus und überschlinge sie mit Zunge, Trüffeln, gespickten Filets von jungen Hühnern und mache sie dann im Ofen gar. Dazu können Champignons, Trüffel oder Sauce tomato gegeben werden.

273. Kapaun à l'Italienne.

Man nimmt 2 schöne Kapaunen, macht sie rein und dressirt sie. Dann thut man 2 Bouteillen Provenceröl in eine Casserol und legt die Kapaunen roh hinein, läßt sie eine halbe Viertelstunde darin backen, so daß sie beinahe halb gar werden. Dann läßt man das Del rein ablaufen. Nachdem man nun vorher eine beliebige Farce gemacht hat, bestreicht man ein Blech mit derselben in der Dicke eines Fingers, legt die Kapaunen darauf und bestreicht sie mit der übrigen Farce eben so dick, dann gießt man einige Löffel voll Sauce darauf, deckt ein mit Butter bestrichenenes Papier darauf, thut sie in einen ziemlich heißen Ofen, läßt sie eine kleine halbe Stunde stehen, daß die Kapaunen

vollends gar werden können. Während dem kocht man 6 Stück farcirte Gurken in einer Braise und 4 Stück schönen Blumenkohl im Wasser weich, nimmt eine Hand voll Oliven, mache die Steine heraus; dann nehme man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, schlage 6 Eiergelb darein und mache daraus eine dicke Butter, nimmt dann das Gratin aus dem Ofen und überzieht es damit stark 2 Messerrücken dick; dann garnirt man den Rand mit den Gurken, Blumenkohl und Oliven, thut es wieder in den Ofen, daß die Butter leicht anzieht und gibt beim Anrichten eine Sardellen-sauce darunter.

274. Junge Hühner mit Stachelbeeren.

Halbgewachsene Hühner sind dazu am besten. Man puht sie gehörig und macht sie in einer Braise gar; von den Stachelbeeren, die nicht größer als ausgewachsene Erbsen seyn dürfen, pflückt man die Blumen und Stiele ab, wäscht sie rein und wirft sie in kochendes Wasser, deckt den Deckel fest auf das Casserol und setzt sie vom Feuer zurück, lasse sie 5 Minuten lang stehen und gieße dann das Wasser ab; hierauf koche man etwas Malaga-Sauce Nr. 74 (nur statt Madera, Malaga) thue die Stachelbeeren hinein und setze sie so ans Feuer, daß sie nur heiß werden. Nun gebe man ein wenig Zucker hinein, dann müssen die Stachelbeeren weich und doch noch ganz seyn. Hierauf richte man sie auf die Platte an und lege die Hühner darauf.

275. Junge Hühner mit klarer Bouillon.

Hierzu nimmt man die Hühner etwas größer, macht sie gehörig rein, tressirt sie auf und thut sie in eine Braise, welche gut mit Schinken versehen und mit starker Bouillon aufgefüllt ist, macht sie darin in einer halben Stunde gar, richtet sie an und gibt etwas starke aber klare Bouillon darunter.

276. Junge Hühner à la Marechal.

Hierzu nimmt man Hühner, die schon ziemlich groß sind, macht sie gehörig rein und beint sie aus. Dann schneide man sie der Länge nach in der Mitte durch, das Bein im Schenkel muß aber in jeder Hälfte bleiben. Dann macht man eine Farce von Leber und ein Ragout von Champignons, streicht auf jede Hälfte des Huhns ein Messerrücken dick Farce und eben so viel Ragout, legt das Hühnerbein darauf, daß der Fuß vornen an der Brust heraus steht, näht es fest zu, daß nichts herausdringen kann, spickt es außen gut und macht es in einer Braise gar, und gebe dann beim Anrichten ein Ragout von Champignons darunter.

277. Junge Hühner auf dem Rost.

Hierzu nehme Hühnchen, welche noch ganz klein sind, putze sie und flamme sie so leicht und vorsichtig, als möglich, stecke die Beine einwärts und beize sie auf der Brust mit Zitronensaft, stecke sie dann immer 3 und 3 auf ein kleines silbernes oder hölzernes Spieschen, emballire sie, brate sie in einer Viertelstunde auf dem Rost bei raschem Feuer gar, richte sie an und gebe eine gute Jus darunter.

Ragouts von Kalbfleisch.

278. Kalbsfilets à la Conté.

Man nimmt eine schöne Kalbsschale, thue sie in eine gute Braise und mache sie gar, schneide Filets daraus und schneide jedes 3—4 Mal quer über ein, biege die Schnitte auseinander und streiche eine beliebige Farce hinein, daß die Farce ein wenig heraussteht, nehme dann abgekochte Krebschweife, Morcheln und garnire damit die Filets, lege