

# **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**

Kalte Fleischspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55155**

## Kalte Fleischspeisen.

### 631. Farcirter Kapaun mit Aspic.

Wenn der Kapaun rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine herausgenommen; dann bereite man die Farce (Nr. 619), menge darunter etwas würflicht geschnittene, gesalzene und weich gekochte Zunge nebst Trüffeln, fülle den Kapaun damit, nähe den aufgeschnittenen Theil wieder zu und koche ihn in einer Casserol mit Speck, Charlotten, Gelberüben, Salz und etwas weißer Bouillon gar, auch lege man 3 gebrühte Kalbsfüße hinzu; ist der Kapaun weich, so nehme man ihn heraus, lasse das Zurückgebliebene aber noch fortkochen, bis die Kalbsfüße weich sind, dann seihe man es durch ein Sieb, hebe das Fett davon rein weg und mache davon eine Aspic, drücke nämlich etwas Citronensaft und 3 zerfloste Eierweiß hinein und rühre dies auf dem Feuer ab; wenn es kocht, weggenommen, mit einem fest aufliegenden Deckel zugedeckt und Gluth darauf gelegt; so lasse es einige Zeit stehen, daß sich das Eierweiß gut zusammenzieht, hierauf seihe es durch eine Serviette und stelle es auf das Eis. Alsdann nehme den Kapaun, mache die Fäden heraus und schneide ihn in Scheiben, lege ihn wieder zusammen und garnire denselben mit Aspic.

### 632. Farcirte junge Hühner.

Wie Nr. 631; auch der welsche Hahn kann auf diese Weise zubereitet werden.

### 633. Schwarzwild in oder mit Aspic.

Wenn das Schwarzwild gebrannt ist, wasche man es rein und siede es in folgendem Sutt: gebe das Wild in eine Casserol, dazu einige Kalbsfüße, Wasser, Essig, Pfeffer, Nelken, Citronen, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und



Salz und lasse es so weich sieden. Alsdann nehme man dasselbe heraus, seihe den Sutt durch ein Sieb, nehme das Fett davon weg, und wenn es verkühlt ist gebe man einige gut zerflopfte Eierweiß hinzu, rühre es auf dem Feuer ab und lasse es dann durch eine Serviette. Wenn nun die Aspice kalt und gebunden ist, so kann das Wild damit garnirt oder in eine Form eingerichtet werden und es ist fertig. Zu diesem Wild kann auch folgende kalte Sauce gegeben werden: nehme 4 hartgekochte Eiergelb, treibe sie durch ein Haarsieb, gebe dann 2 Eßlöffel voll Del dazu, reibe ferner eine süße Orange auf Zucker ab, gebe solches nebst Salz, Pfeffer und Senf unter die Eier, rühre es gut und gebe diese Sauce beim Anrichten über das Wild.

#### 634. Farcirter Schweinskopf.

Wenn er gebrannt ist, wird der untere Theil des Kopfes aufgeschnitten, das Bein herausgenommen, dann wieder zugenäht und folgende Farce dazu gemacht: Zu einem Kopf von einem Frischling werden 3 Pfund Fleisch genommen, dieses fein gehackt, gesalzen, nebst Pfeffer und Gewürznelken; darunter wird gemengt 1 Pfund würflicht geschnittener Speck, eben so viel gesalzene und gekochte Zunge, 1 Pfund Trüffel, mit dieser Masse wird nun der Kopf fest gestopft, auf den noch offenen Theil wird die Schwarte genäht, von welcher das Fleisch zu dem Kopfe genommen wurde; dann in eine Serviette fest eingebunden und wie das Schwarzwild (Nr. 633) weichgekocht, nur gebe man etwas mehr Kalbsfüße dazu, weil der Kopf nicht so schnell aufgebraucht wird.

#### 635. Farcirter Fasan.

Wenn der Fasan rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine herausgenommen. Dann bereite man dazu folgende Farce: nehme 2 schöne Gänselebern, schabe sie fein und treibe sie durch ein Sieb, ferner 1 Pfund Trüffel, reinige sie, schneide dieselben würflicht, dämpfe sie in



Butter, nebst Salz und rühre sie mit der Gansleber durch einander; damit wird der Fasan gefüllt, der aufgeschnittene Theil wieder zugenäht, demselben eine schöne Form gegeben, dann in einer Casserol mit Speck, Salz, Charlotten, brauner Bouillon und 3 Kalbsfüßen gar gemacht, dann herausgenommen und mit der Aspic (Nr. 381) garnirt.

### 636. Marbré von Has.

Von einem schönen Hasen wird das Fleisch von Bein und Haut rein weggenommen, fein gehackt, gestossen und durch ein Sieb getrieben. Alsdann wird 1 Pfund geräucherter Speck fein würflicht geschnitten, nebst einem Pfund gefalzener und gekochter Zunge und 1 oder 2 Pfund Trüffeln; auch können einige in Essig eingemachte Gurken dazu genommen werden. Dies Alles zusammen wird nebst Salz, Pfeffer und einem halben Pfund geschabnem Speck gut durch einander gemacht. Hierauf lege man eine Casserol mit feinem Speck aus, drücke die Masse hinein und backe sie im Ofen gar. Dieselbe kann 2 Stunden im Ofen backen, dann läßt man sie in der Casserol kalt werden, nimmt sie sodann heraus, schneidet den Speck rings herum weg, nachher in beliebige Scheiben geschnitten und mit Aspic (Nr. 381) garnirt.

### 637. Marbré von Rothwild.

Wird bereitet wie das von Has (Nr. 636). Auch kann das Marbré in eine Form in die Aspic eingerichtet werden, kann gestürzt und servirt.

### 638. Farcirte Feldhühner.

Werden auf dieselbe Weise bereitet wie der Fasan (Nr. 635), nur nach Verhältniß für ein, zwei oder drei Feldhühner die Farce gemacht.

### 639. Farcirte Wild-Enten.

Werden auf dieselbe Weise farcirt wie der Kapaun (Nr.



631), nur daß an die Stelle des Hühnerfleisches bei der Farce Entenbrustfleisch genommen wird.

#### 640. Farcirte wilde Gans.

Wird zubereitet wie die Enten Nr. 639.

### Crème.

#### 641. Rahm-Crème.

Man nehme 6 Eiergelb und 6 Löffel voll Wein, und Zucker nach Belieben, daß es jedoch süß genug wird. Nun rühre man dies zu einem Crème auf dem Feuer ab, wenn er dick genug ist, lasse man ihn kalt werden und rühre etwas Aprikosenmarmelade hinein, dann thue man eine halbe Maß geschlagenen Rahm dazu und ein halbes Loth Hausenblase. Hierauf setze man es in einer beliebigen Form auf das Eis. Vor dem Anrichten tauche man die Form in warmes Wasser und stürze sie dann.

#### 642. Rahm-Crème mit Hegenmark.

Man nehme 8 Eiergelb, 8 Loth Zucker und 4 Loth Mehl, rühre dieß mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen süßem Rahm glatt, rühre es auf dem Feuer ab, und rühre dann einen starken Anrichtlöffel voll Hegenmark hinein, schlage hierauf das Weiße der 8 Eier zu Schnee und gebe ihn ebenfalls darein, nebst 2 Loth in Wasser gekochter Hausenblase. Diese Mischung muß geschehen, während die Masse heiß ist, dann auf das Eis gesetzt und beim Anrichten in warmes Wasser getaucht, gestürzt und servirt.

#### 643. Rahm-Crème mit Kirschmarmelade.

Wird gemacht wie Nr. 642.