

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Dritter Abschnitt. Eingangsgerichte (Voressen).

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Dritter Abschnitt.

Eingangsgerichte (Voressen).

1. Kaviarbrötchen.

In Scheiben geschnittenes Mürbbrot wird leicht mit Butter bestrichen und mit Kaviar belegt.

2. Sardellenbrötchen.

Mürbe Wecken werden in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Von gekochten Eiern schneidet man kleine Scheibchen und legt sie aufs Brot. Sauber gewaschene, entgrätete und in Stückchen zerteilte Sardellen werden dann darüber getan.

3. Geräucherte Lachsbrötchen.

Mürbes Weckenbrot wird in Scheiben geschnitten und mit Butter bestrichen. Darauf legt man dann schön geschnittene Stückchen von geräuchertem Lachs. Die Brötchen werden auf einer runden Platte aufgehäuft und mit Petersilie garniert.

4. Muschelragout.

Man gibt in eine Kasserolle Butter mit Mehl, läßt es anziehen, löscht es mit Fleischbrühe ab und gibt dann Zwiebeln und Nelken dazu. Kalbsbriesle wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, einige Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und abgehäutet. Davon werden Würfel

geschnitten, die man in der Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde mitkocht, worauf das Ganze mit 2 Eigelb und Rahm abgezogen wird. Man kann auch noch Champignons hinzufügen. Diese Masse wird nun in gut gestrichene Muschelformen eingefüllt, geriebene Käse und geriebenes Brot darüber gestreut und ein kleines Stück Butter darauf getan. Die gefüllten Muscheln kommen auf ein Blech, das mit Salz bestreut ist*), damit sie nicht umfallen, und auf dem Bleche in den heißen Ofen, wo sie so lange bleiben, bis sich eine Kruste bildet. — Hirn und Geflügelreste können auf dieselbe Art zubereitet werden.

5. Fisch-Coquilles.

Butter und Mehl werden geschweift, mit halb Fleischbrühe halb Weißwein zu einem etwas dicken Brei gekocht, mit Salz, Pfeffer und etwas Estragonessig gewürzt, mit etwaigen Fischresten, die gut entgrätet sind, mit Kapern und geriebenem Parmesankäse vermischt und dann in mit Butter bestrichene Coquilleschalen gefüllt. Die Schalen bestreut man mit Paniermehl und Parmesankäse und gießt etwas zerlassene Butter darüber, worauf sie auf ein Blech kommen, das mit Salz bestreut ist*), damit die Schalen nicht umfallen. Sie werden nun im heißen Ofen so lange gebacken, bis die Füllung in den Schalen kocht und die obere Kruste gebräunt ist.

6. Gefüllte Eier.

6 Stück frische, gleich große Eier werden hart gekocht, abgeschalt, ins frische Wasser gelegt und dann auf ein Tuch ausgehoben. Hierauf schneidet man sie in der Mitte der Länge nach durch und nimmt das Eigelb heraus, während die Eiweißstücke wieder ins frische Wasser kommen.

*) Als Salz kann gewöhnliches Viehsalz genommen werden.

Ein abgeriebenes Milchbrot wird einige Minuten in kalte Milch eingeweicht, ausgedrückt und nebst 100 g Butter zu dem aus dem Eiweiß herausgenommenen Eigelb getan. Hierauf wird in einer Schüssel das Gelbe von 3 rohen Eiern mit Salz und Muskatnuß fein gerührt und mit obiger Masse gemengt. Die ausgehöhlten Eiweißstücke nimmt man nun aus dem Wasser, legt sie umgekehrt auf ein Tuch, damit das Wasser ablaufen kann, füllt die Höhlung mit der zubereiteten Füllung erhaben auf und siebt geriebenes Brot darüber. Der Rest der Füllung wird auf einer Schale auseinander gestrichen, die Eier in diese Masse gestellt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier gedeckt und die Schale auf Salz etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in einen nicht zu heißen Backofen gebracht. Beim Anrichten gießt man noch einige Eßlöffel voll Kalbfleischsauce darüber.

7. Eine gute Speise nach der Suppe.

Ganz dünne nicht fette Omelette schneidet man zu dreifingerbreiten Riemen, hierauf werden 3 Stück Milchling gekocht, mit etwas Zwiebeln und Zitronenschale fein verwiegt und mit einem Stück Butter gedämpft. Damit bestreicht man die Omeletteriemen, rollt sie und legt sie in eine mit Butter bestrichene Form. Oben darauf kommen noch 5—6 verwiegte Sardellen, 60 g Parmesankäse, einige Stückchen Butter und daumendick saurer Rahm, worauf das Ganze eine halbe Stunde im Backofen aufgezogen wird. Die Speise kann in der Form selber, in welcher sie im Backofen war, auf den Tisch gebracht werden.

8. Spargelomelette.

Spargeln werden halbfingerlang geschnitten und abgekocht. Nachdem man Brieschen leicht gekocht, abgehäutet

und zerschnitten hat, wird mit halb Spargel- und halb Brieschenbrühe unter Beimischung von Butter und Mehl eine Sauce bereitet, die etwas dicker ist wie gewöhnliche Sauce. Es kommt noch Eigelb und saurer Rahm hinzu nebst Stückchen geschnittener und in Butter gedämpfter Champignons, worauf die Sauce in heißes Wasser gestellt wird, damit sie nicht gerinne.

Zum Omeletteteig rechnet man für 10—12 Personen 5 Löffel voll Mehl und 5 Eier. Das Mehl wird mit dem Eigelb, mit etwas Milch und Salz glatt gerührt und der Schnee leicht darunter gemengt. Der Teig muß aussehen wie Biskuitmasse. Die Omeletten werden je auf einer Seite gebacken, zum Aufziehen in den Ofen gestellt und dann gleich auf eine erwärmte Platte angerichtet. Auf das erste Omelett legt man verwięten Schinken und fügt 2—3 Löffel voll Sauce bei, auf das zweite geriebenen Schweizerkäse, auf das dritte wieder Schinken u. s. w. (gewöhnlich schichtet man vier Lagen Omelette aufeinander). Zuletzt kommen Spargeln und Brieschen, dann oben darauf und darüber die Sauce. Die Speise muß in eine große tiefe Platte gebracht und gleich serviert werden.

