

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

9. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

9. Pasteten.

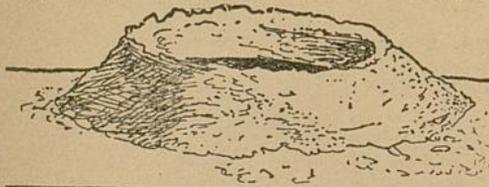
I. Große Pasteten.

1. Einteilung der Pasteten. Die Pasteten werden warm und kalt gegessen und weisen in der Art ihrer Ausführung große Mannigfaltigkeit auf. Zu den großen Pasteten gehören die eigentlichen Pasteten, Schüsselpasteten, Stürzpasteten und Poupetons. Sie werden kalt oder warm vor dem Braten als Zwischengericht gegeben. Einige englische Obstpasteten gibt man nach dem Braten an Stelle des Puddings, ihre Herstellung ist deshalb auch im Abschnitt von den Puddings behandelt.

2. Das Backen der Pasteten. Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen, am besten in der Springform gebacken. In solcher Form gebacken, kann man die Pasteten unbeschädigt aus der Form bringen und bequem auf die Schüssel schieben, auf der man sie zur Tafel bringen will. Die Schüsselpasteten werden auf der Schüssel, auf der sie gebacken wurden, auf die Tafel gebracht. Pastetennäpfe werden ohne Form gebacken und zwar häufig hohl. Die Stürzpasteten werden in einer halbrunden Form gebacken und alsdann gestürzt.

3. Pastetenteige. Zur Bereitung der Pasteten kommen 3 Teigarten in Betracht, die sich nach dem Inhalt richten. Zu Pasteten mit feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, als Frikassée zubereitet, nimmt man Blätterteig. Die Zubereitung ist im 20. Kapitel beschrieben. Soll das Fleisch in der Pastete gar gemacht werden, so nimmt man Buttermilch, den letzteren auch zu Hasen-, Hirsch- und Wildschweinefleisch usw., doch wird zu Wild auch der in Nr. 5 beschriebene Wasserteig genommen, der jedoch nicht gegessen werden kann.

4. Fleurons, Garnitur für Ragout und Frikassée. Nachdem man Blätterteig angefertigt und ihn zum letzten Male ausgerollt hat, schneidet man aus der Teigplatte beliebige kleine Figuren, Ringe, Sterne, Halbmonde oder dergleichen, bestreicht sie mit Ei und backt sie auf einem Kuchenblech in ziemlich starker Hitze. Man kann die Figuren auch mit einem Ausstecher von Blech ausstechen.



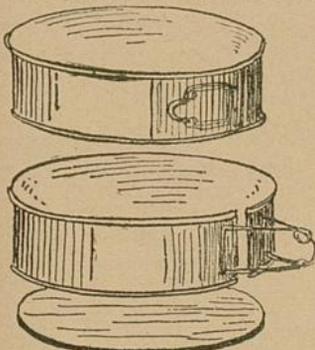
Mehl zum Backen aufgeschüttet.

5. Wildpastete mit Wasserteig. Man läßt zu einer mittelgroßen Pastete $\frac{1}{2}$ l Wasser mit 125 g Butter und 125 g Nierenfett kochen, nimmt $1\frac{1}{2}$ kg Mehl auf das Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl und macht einen festen Teig daraus, den man aber stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß ein Stück, das man in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinefleisch ge-

waschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten, Zitronenschale, Estragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Melkenpfeffer, alles fein gestoßen, gibt Essig hinzu, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und etwas Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es fest zugedeckt halb gar werden. Zugleich wird eine Farce nach Kap. 8,38 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt einen halben Finger dick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Form, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Kringel, drückt es mit dem Nollholz platt, ungefähr eine Handbreit auseinander und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein, als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingeschüttet wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eiern, setzt den langen Streifen als Rand rund herum, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an den Seiten herum, streicht die Farce darüber und ordnet das Fleisch mit einigen Zitronenscheiben, nach der Mitte etwas höher, und nicht zu fest in die Pastete, daß sie eine gute Form erhält. Das Fleisch



Wildpastete mit Asp't garniert.



Springform mit Federverschluss.

deckt man mit Speckscheiben zu und bestreicht den Rand der Pastete mit Eiern, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man rund herum ab, verziert den Rand mit der Kneifzange und legt Verzierungen aus Teig auf die Pastete. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pasteteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß, damit sie nicht plakt. Will man anrichten, so wird aus der Pastete eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben und etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingeschüttet, während die übrige dabei herumgereicht wird. Um die Pastete beim Anrichten besser herausheben zu können, legt man in die Form ein mit Butter bestrichenes Leinenband kreuzweise hinein.

6. Fleischpastete. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, Gansen- oder Filetbraten und Butterteig von $\frac{1}{4}$ kg Mehl (Kap. 20). Man rollt die Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit eine mit Butter gut ausgestrichene Springform. Das über den Rand überstehende schneidet man ab. Zur Füllung wird das Fleisch folgendermaßen vorbereitet: Wildgeflügel wird in Stücke zerteilt, mit einem Gemengel von gehackter Zwiebel, Salz, gestoßenem Melkenpfeffer, Estragon, Basilikum und etwas Essig eingerieben und auf dünnen Speckscheiben in Butter fest zugedeckt beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel nehme man als Gewürz Mustatblüte, Zitronenschale und Nelken. Aus dem Gansen wird das Rückgrat entfernt. Er wird gleichfalls in Stücke geschnitten, gespißt, über

Nacht in Marinade gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft, Filetbraten behandelt man ebenso wie Hasen, nur daß die Fleischscheiben erst tüchtig geklopft werden müssen. Zugleich macht man eine Farce nach Abschn. 8. Die Hälfte der Farce wird in die mit Teig ausgelegte Form gestrichen, darüber werden Speckscheiben gelegt, dann das kalt gewordene Fleisch mit Zitronenscheiben, gleichmäßig nach der Mitte etwas höher, geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber gelegt. Nun stellt man mit einem Messer bis auf den Grund eine Lücke her, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet es rundherum glatt, bestreicht es mit Ei und macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in die Mitte eine fingerhutgroße Öffnung.

Die Pastete muß je nach ihrer Füllung $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden baden und, sollte sie zu früh Farbe bekommen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt werden. Man gibt sie, wenn Wild der Inhalt ist, mit Kraft- oder Trüffelauce, von der etwas durch eine aus dem Deckel der Pastete herausgeschnittene Öffnung gefüllt werden muß. Zu zahmem Geflügel nimmt man Auserns-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce. Zur Vereitung der Saucen verwendet man den Saß des gedämpften Fleisches. Diese Pastete kann auch kalt gegessen werden.

7. Kranzsvögelpastete. Zutaten für 9—10 Personen. 14—18 Kranzsvögel, eine Gänseleber, 125 g Speck, 60 g Sardellen, 125 g Champignons, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein und 200 g Butter. Man nimmt die Kranzsvögel aus, wiegt die Eingeweide ohne den Magen, nebst Champignons und Sardellen und vermischt dies alles mit der durch ein Sieb gestrichenen Gänseleber und dem gewiegten Speck zu einer zarten Farce, dämpfe sie mit 1 Tasse heller Semmelkrumen, vermischt mit etwas Butter, und füllt



Kranzsvogelpastete mit Muscheln garnitur.

dies mit $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein und so viel Fleischbrühe auf, daß eine geschmeidige Masse entsteht, die man nach Geschmack mit Zitronensaft würzt. Die Kranzsvögel werden unterdessen nicht zu weich gedämpft, wobei man in das Innere jedes Vogels ein Stückchen Butter legt. Mit Blätter- oder Butterteig (s. Kap. 20) wird eine Pastetenform ausgelegt und der Teig dicht mit der Farce bestrichen. Die Kranzsvögel werden darauf gelegt und mit einer Farce bedeckt. Das Ganze wird mit einem mit einer Öffnung versehenen Deckel geschlossen und $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gebacken. Man reicht eine nicht zu scharfe Sardellensauce dazu, zu deren Zubereitung man die Brühe der Kranzsvögel verwendet.

8. Klüden- oder Taubenpastete. Hierzu nimmt man guten Butterteig von $\frac{1}{4}$ kg Mehl nach Kap. 20 und ein Frikassee von Hähnchen oder Tauben; doch lasse man dieses nicht ganz weich kochen und gebe vorläufig keine Eidotter zur Sauce. Das Fleisch wird aus der Sauce genommen und zum Kaltwerden hingestellt. Zugleich macht man eine gute Farce nach Kap. 8 von $\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch, zu der man die Geflügellebern und Herzen, fein gehackt, mit verwendet. Nachdem man die Pastetenform mit Teig ausgelegt hat, bestreicht man diesen mit Farce und verfährt nach Nr. 6. Beim Anrichten wird ein Deckel abgeschnitten, etwas von der heiß gemachten, mit Eidotter dicklich abgerührten Sauce hineingeschüttet und die andere nebenher gereicht.

9. Kalbfleischpastete. Man rechnet auf 10—12 Personen $\frac{1}{4}$ kg gutes, schieres Kalbfleisch aus der Keule, klopft es gehörig, schneidet es in fingerdicke Scheiben, bestreut diese mit etwas Salz, Muskatnuß und geriebener Zitronenschale, legt auf jede Scheibe ein dünnes Scheibchen Speck, rollt sie auf, steckt sie mit hölzernen Speilchen fest und bestreut sie mit wenig Salz, sowie mit einer Prise gestoßenem Ingwer. Dann macht man die Röllchen in recht heißer Butter gelb, stäubt etwas Mehl darüber, läßt die Röllchen dunkelgelb werden, gibt $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel hinzu und läßt sie fest zugedeckt langsam weich werden. Die Röllchen mit der sämigen Sauce gibt man in die fertig gebadene Pastete, Nr. 17.

10. Schinkenpastete kalt oder warm. Zutaten für 10—12 Personen: $\frac{1}{2}$ kg gekochter Schinken, $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch aus der Keule, 350 g gewiegtes Schweinefleisch, 350 g gewiegtes Kalbfleisch, 80 g Butter, 125 g Speck, 2 Zwiebeln, 125 g Trüffel, 125 g Champignons, Salz nach Bedarf, eine Prise Pfeffer, eine Prise Muskatblüte und 2 Eier. Das Kalbfleisch wird in Butter weich gedünstet und erkaltet samt dem Schinken, den man teilweise von Fett befreit, in Scheiben geschnitten. Die Abfälle werden fein gewiegt und mit dem gleichfalls sehr fein gewiegteten Schweine- und Kalbfleisch vermischt. Dieses wird mit den gröblich gehackten Champignons und Zwiebeln in Butter gedämpft, gesalzen und gepfeffert. Erkaltet wird es mit 2 Eiern und etwas Bratensauce und Bouillon zu einer geschmeidigen Farce verarbeitet. Die Trüffel werden in Madeira gar gedünstet und der Saß der Farce, die nicht zu flüssig sein darf, gleichfalls zugefekt. Die Pastetenform wird mit Blätterteig ausgelegt und nun lagenweise mit Farce, Schinken und Kalbfleischscheiben, die man mit den in Streifen geschnittenen Trüffeln und Speckwürfeln bestreut, gefüllt. Sie wird mit einem schön verzierten, mit Ei bestrichenen Blätterteigdeckel, der in der Mitte eine Öffnung hat, geschlossen und 2 Stunden im Bratofen gebacken. — Die Abfälle der Trüffel kocht man in der Kalbfleischbrühe aus, fügt etwas Madeira hinzu, kocht die Brühe kurz ein und gibt sie durchgeseiht in die Öffnung der gebadenen Pastete.

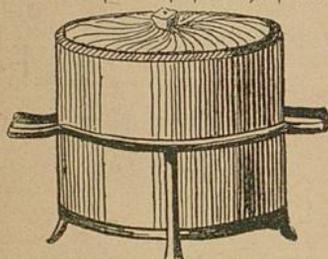


Schinkenpastete.

11. Straßburger Gänseleberpastete. Zutaten für 8—10 Personen: 4 schöne Gänselebern, $\frac{1}{4}$ kg roher Speck, 250 g Widder, 350 g Trüffeln, 75 g Sardellen, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Salz, weißer Pfeffer, etwas Thymian, eine Prise Muskatblüte und eine kleine Prise Nelkenpfeffer. Die Gänselebern werden 12 Stunden in Milch gequillt, damit sie weich werden, und mit in Stückchen geschnittenen Trüffeln gespickt. Dann läßt man sie etwa 15 Minuten in Braise dämpfen, nimmt sie alsdann vom Feuer und läßt sie darin kalt werden, damit sie den gewürzigen Geschmack aufnehmen. Unterdes macht man von 250 g Widder, 250 g Speck, 250 g Trüffeln, 75 g Sardellen und den Gewürzen, alles miteinander fein gehackt, ein Farce, wozu noch ein zartes Rührei kommt von 2 Ei dick Butter, 3 Eiern und 3 Dottern mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, über gelindem Feuer gerührt, bis es dick ist. Dies wird mit so viel Krafsauce oder Sahne, nebst dem Gehackten vermischt, daß die Farce nicht zu steif wird. Zugleich wird ein Wafferteig nach Nr. 5 gemacht und ausgerollt, und der Boden und

inwendige Rand mit 250 g geriebenem Schweizerkäse, der mit einer Tasse Sahne angerührt ist, bestreichen. Nun streicht man die Hälfte der Farce auf den Boden, legt die Gänselebern darauf, gießt den Saß der Bräise, wovon das meiste Fett genommen, darüber, bedeckt sie mit der übrigen Farce, die in der Mitte eine Öffnung haben muß, legt die Speckscheiben darüber hin und verfährt übrigens, wie in Nr. 5 angegeben worden ist. Diese Pastete muß in einem sehr heißen Ofen gebacken werden. Beim Anrichten wird ein Deckel herausgeschnitten, der Speck herausgenommen, etwas gute Austern-, Trüffel- oder Kapernsauce hineingeschüttet, wieder zugedeckt und die übrige dabei herumgereicht.

12. Gänseleberpastete für den Hausgebrauch. Wenn man von einer als Platen verpeisten Gans eine schöne Leber übrig hat, so kann man daraus eine Gänseleberpastete herstellen, ganz ähnlich wie die vorige. So schwer die



Pastetenabß im Gefäß.

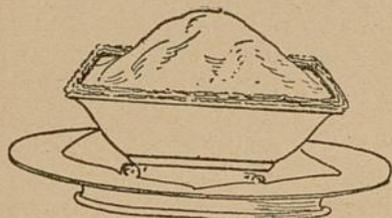
Leber ist, so viel rohen Speck braucht man oder besser noch etwas mehr Speck, da man auch die Terrine mit Speck auslegt. Man häutet die ganze Leber und treibt sie samt dem gewiegten rohen Speck durch ein Sieb, vermischt die Farce mit den vorhin angegebenen Gewürzen in entsprechend geringeren Mengen. Die Trüffeln, welche die Pastete vor allem verteuern, kann man in geringerer Quantität anwenden oder sie durch getrocknete, in lauwarmem Wasser aufgeweichte, in Würfel geschnittene Trüffeln ersetzen. Wenn diese auch nicht das Aroma der frischen oder konservierten Trüffeln haben, so geben sie der Pastete doch immerhin etwas Würze. Die mit Speckscheiben ausgelegte Terrine wird mit der Farce, unter die man die Trüffelwürfel gemischt hat, gefüllt, mit Speck bedeckt, zugedeckt und verklebt und $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Badofen gebacken.

13. Farcepastete. Zu dieser wird Blätterteig oder Butterteig von $\frac{3}{4}$ kg Mehl und folgende Farce gemacht. 500 g Kalbfleisch, 500 g Schweinefleisch und 500 g Speck, alles sehr fein gehackt, wird verrührt mit Salz, 8 Eidottern, Muskat, weißem Pfeffer, einer geriebenen, in Butter geschmorten Zwiebel, ganz fein gehacktem Estragon, Basilikum und Melisse, ferner: etwa 150 g gestoßenem Zwieback und ein paar Tassen Wein oder Wasser. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt. Eine Springform wird bis oben nach Nr. 6 mit ausgerolltem Teig ausgelegt, die Farce hineingetan und mit Oberblatt und Rand bedeckt. Nachdem Verzierungen darauf gemacht sind, wird die Pastete mit Ei bestrichen, in der Mitte eine Öffnung gemacht und $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Man gibt Kapern-, Sardellen-, Austern- oder Morchelsauce dabei herum.

14. Hamburger Beefsteakpastete. Zutaten für 4 Personen: 500 g Rindsfilet, 6 gekochte, halb durchgeschnittene Eier, 125 g Saucisken und etwa ebensoviel Fleischklößchen, 1 große Zwiebel, eine Prise Pfeffer und Salz. — Man nimmt eine tiefe Schüssel und legt in diese einen tiefen Teller verkehrt hinein. Obenauf legt man die geklopften, gepfefferten und gesalzenen Beefsteaks, die man aus dem Filet geschnitten hat, streut gehackte Zwiebeln darüber, legt die Eier, die gebratenen Saucisken und die halb gar gekochten Fleischklößchen hinein und gießt kräftige Platenauce darüber, so daß alles etwa zur Hälfte damit bedeckt ist. Dann macht man

einen Deckel von Buttermilch darüber und garniert ihn mit einem Buttermilchstreifen und ausgestochenen Teigfiguren. Man bestreicht die Pastete mit geklopftem Ei, ohne jedoch die Schnittflächen zu bestreichen, und backt sie in 40 Minuten gar.

15. Englische Beefsteakpastete oder Beefsteakpie. Zutaten für 6 Personen 1 kg Filet zu Beefsteaks, 4 Hammelnieren, 6 große Kartoffeln, Pfeffer, Salz, Champignonsjoja zum Würzen, 1 Eßlöffel Mehl und 40 g Butter. Die Beef-



Beefsteakpie angerichtet.

steaks werden geklopft und mit den Hammelnieren in wenig Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunden gedämpft. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, verdirft die Brühe mit dunkler Mehlschwitze und würzt sie mit etwas Champignonsjoja. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer bestreut, auf den Grund der Pieschüssel gelegt und mit einer Lage der in Scheiben geschnittenen,

rohen und gepfefferten Kartoffeln bedeckt. Die Sauce wird darauf gegossen und ein Deckel aus Buttermilch über die Schüssel gelegt. Der Teigdeckel muß eine Öffnung haben und wird mit einem aufgelegten Teigrand versehen und mit Eigelb bestrichen. Man backt die Pastete $\frac{1}{4}$ Stunde.

16. Nalpie. Zutaten für 6—8 Personen: 1 kg Nal, $\frac{1}{2}$ kg beliebiges Fischfleisch (Hecht, Blöke, Barsch oder dergleichen), 150 g Butter, 3 Eigelb, 2 Weißbrötchen, Petersilie, Thymian, ein Streifen Zitronenschale, etwas Pfeffer und Muskatblüte, Salz nach Bedarf, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern, 3—4 Sardellen, 1 Eßlöffel Mehl. Der Nal wird gehäutet, in Stücke geschnitten, ausgenommen und einen Tag in Essig unter Zusatz von Kräutern, mariniert. Von dem Fisch, den man abgekocht hat, löst man das Fleisch, entfernt alle Gräten, wiegt das Fleisch fein und vermischt es mit gewiegter Zwiebel, Zitronenschale, Salz, Kräutern, geriebener Semmel, den Eiern und der geschmolzenen Butter zu einer zarten Farce. Mit der Hälfte der Farce bedeckt man den Boden einer ausgebutterten Pieschüssel. Hierauf legt man den Nal, bestreut ihn mit gewiegten Kräutern, Gewürz und Salz, formt aus der übrigen Farce kleine Klößchen, legt sie dazwischen und gießt eine Sauce darüber, die man aus einem mit guter Fleischbrühe und ein paar Löffel Nalmarinade aufgefüllten hellen Schwitzmehl bereitet hat. Nach Belieben kann man die Sauce mit gewiegten Sardellen, Kapern, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Nun bedeckt man die Schüssel mit einem mit einer Öffnung versehenen Blätterteigblatt und backt die Pastete 1— $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen.



Teigpastete mit Deckel.

17. Muckturtepastete. Man macht von 1 kg Mehl Blätterteig, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, der einen Durchmesser von 25—30 cm hat. Von dieser kreisförmigen Teigplatte wird ringsum ein etwa 5 cm breiter Streifen abgeschnitten. Am besten benutzt man einen Doppelausstecher, der die Teigplatte und den Rand zugleich aussticht. In Ermangelung eines solchen schneidet man sich aus weißem Papier einen 5 cm breiten Kreisring in der Größe, welche die Pastete haben soll, legt ihn auf den Teig und schneidet

diesen mit einem spitzen Küchenmesser darnach aus. Die innere kleine Teigplatte wird noch etwas ausgerollt, bis sie einen 2 cm größeren Durchmesser wie der Kreisring hat. Sie wird mit Eigelb bestrichen, mit dem Kreisring belegt und der überstehende Rand etwas angebrückt. Nachdem man den Kreisring auf der Oberfläche ebenfalls mit Ei bepinselt hat, wird die Pastete auf ein mit weißem Papier belegtes Blech gestellt. Den innwendigen Raum füllt man mit trockenen Erbsen an, aus dem übrigen Teig wird der Deckel in gleicher Weise ausgerollt; aus den Teigresten schneidet man Verzierungen, die man auf den mit Ei bestrichenen Deckel legt. Nachdem der ganze Deckel ebenfalls mit Ei bestrichen, legt man ihn neben die Pastete auf das Blech und bakt beides $\frac{1}{2}$ Stunde im mäßig warmen Ofen. Ist die Pastete gar, so wird der Inhalt vorsichtig herausgenommen, Mockturtleraugen hineingefüllt und der gebakene Deckel obenauf gelegt. Diese Art Pastete nennt man Blindpastete oder Hohlpastete. Das Ragout zum Füllen bereitet man nach Kap. 7.

18. **Stöckfischpastete.** Hierzu nimmt man Buttermilch von 500 g Mehl, schneidet ihn durch, rollt den kleinsten Teil 2 Messerrücken dick aus, und belegt damit eine Form, die mit Butter bestrichen ist. Dann pflückt man etwa 2 tiefe Keller voll gekochten Stöckfisch in kleine Stücke, weicht 250 g dünn abgeseihtes Weißbrot ohne Rinde in Milch ein, drückt es stark aus und zerrührt es, gibt eine Lage Stöckfisch in die Form, dann etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpfückte Butter, gehackten Schnittlauch, von dem ausgebrückten Brot, wieder Stöckfisch und fährt so abwechselnd fort, bis alles zu Ende ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ l Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber, legt das Oberblatt von Teig darauf und bakt die Pastete $1\frac{1}{4}$ Stunde dunkelgelb. Auf einer heißen Schüssel umgestürzt, gibt man die Pastete allein oder mit Petersiliensauce zur Tafel.

19. **Sauerkrautpastete.** 1 kg Sauerkraut wird mit Schweineschmalz und etwas Weißwein weich gedünstet und nach dem Erkalten mit einer reichlichen Obertasse saurer Sahne, in der man 1 Teelöffel Mehl klar gequirlt hat, verrührt. Zur Füllung der Pastete braucht man etwa 2 Rebhühner oder 4 Kramtsvögel oder 1 Hase oder $\frac{1}{2}$ Hasen. Den erkalteten Geflügel- oder Wildbraten zerlegt man in ansehnliche Stücke, die man in dicker Bratensauce umwendet. Eine Kugel- oder Thymbalform legt man dick mit Speckplatten und hierauf mit Sauerkraut aus. Dann tut man die Fleischstücke hinein und füllt die Form mit Kohl. Obenauf legt man ein bebuttertes Papier und bakt die Pastete 20–30 Minuten. Beim Anrichten wird sie gestürzt, die Speckplatten werden entfernt, der Rand der Schüssel wird mit weich gekochten



Sauerkrautpastete.

oder Schweinslende, 2 junge Tauben, 500 g in Salzwasser abgekochte und warm durch einen Durchschlag getriebene Kartoffeln, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon, $\frac{1}{2}$ Tasse saure Sahne, 1 Teelöffel Salz, 50 g Butter, etwas geriebene Semmel. Man bestreicht eine Backschüssel mit Butter, schneidet das Filet in dünne Scheiben, klopft diese, legt sie auf den Boden der Schüssel, hierauf die gut gereinigten und in 4 Teile zerlegten

Maffaroni umlegt, und das Ganze wird mit brauner Butter, in der man geriebene Semmel geröstet, übergossen und vorsichtig mit Paprika bestäubt.

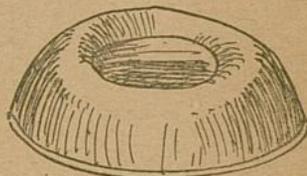
20. **Einfache Schüsselpastete.** Zu-

zaten für 4 Personen: 250 g Ochsen-

Tauben, durchstreut das Fleisch mit etwas Salz, legt einige Butterstückchen dazwischen und übergießt alles mit der Fleischbrühe. Hierauf verrührt man die Kartoffeln mit den Eiern, der Sahne und wenig Salz, streicht die Masse gleichmäßig mindestens fingerdick über das Fleisch, streut geriebene Semmel über die Hülle, belegt die Decke mit Butterstückchen und backt die Pastete $\frac{3}{4}$ Stunde zu schöner hellbrauner Farbe.

Man kann diese Pastete auch von gebratenen Fleischresten herstellen, die man auf den Boden der Schüssel legt und mit ihrer Sauce begießt, oder aus gehacktem Suppenfleisch mit Zusatz von ein paar Sardellen, 1 gehackten Zwiebel und etwas Pfeffer und Salz. Bereitungsdauer 1 Stunde.

21. Reispastete mit Hühnerrikaffee. Für 12 Personen. Man kocht 750 g blanchierten Reis mit $1\frac{1}{2}$ —2 l Wasser, 250 g Butter und Salz auf hellem Feuer an und läßt ihn auf gelindem Feuer oder in der Bratröhre ausquellen, bis er weich und steif ist. Hierauf drückt man den Reis mit einer Kelle so lange, bis alle Körner zerdrückt sind und eine glatte, gleichmäßige Masse entstanden ist. Diesen zarten, weichen Teig drückt man fest in eine mit Butter ausgestrichene Form, stürzt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und verzieret den Reis, indem man mit einem spitzen Holze, das man in Eiweiß taucht, hübsche Zeichnungen eindrückt. Einen Finger breit vom Rand entfernt, bezeichnet man durch einen tiefen, kreisförmigen Einschnitt den Deckel und backt die Pastete in einem heißen Ofen, bis sie eine schöne, hellbraune Farbe hat.



Reispastete.

Dann schiebt man die Pastete vorsichtig vom Blech auf eine flache Schüssel, hebt behutsam den Deckel mit einem Schaumlöffel heraus und nimmt den Reis aus dem Inneren der Pastete mit einem Löffel fort. Unterdes hat man feines Hühnerrikaffee mit Krebsen zubereitet. Es muß eine recht dicke Sauce haben und wird sehr heiß in die fertig gebackene Pastete geschüttet, wobei man einen Teil der Sauce zurückläßt. Die Pastete wird mit dem Deckel bedeckt und heiß serviert, während man den Rest der Sauce nebenher reicht.

22. Reispastete mit Hecht. Für 4 Personen. Man kocht 250 g Reis nach voriger Nummer und legt auf eine halbtiefe Schüssel von $\frac{3}{4}$ der Masse einen Reiskrand. Das Innere füllt man mit Hechtschnitten. Diese hat man zuvor von 1 kg gehäutetem Hecht abgelöst und in kochendem Wasser mit Zwiebeln, Salz, Petersilienwurzeln und Lorbeerblättern eben nur steif werden lassen. Ehe man sie in die Pastete legt, muß man sie gut abtropfen lassen, dann gießt man die eingekochte, schmackhafte Frikasséesauce über den Fisch, bedeckt ihn mit einer dünnen Lage Reis, streicht diesen glatt, bestreicht ihn mit geklopftem Eigelb, streut geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufelt ihn mit zerlassener Butter oder Krebsbutter und backt die Pastete im heißen Ofen etwa 20 Minuten hellgelb.

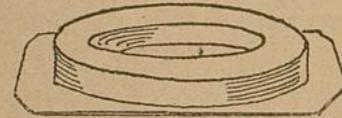
23. Spargelpastete. Für 4 Personen. Man bricht von 1 kg Spargel die Köpfe, die man anderweitig verwenden kann, ab, schält und wäscht ihn, läßt ihn in Salzwasser nur einigemal aufkochen und danach gut abtropfen. Hierauf belegt man eine Schüssel mit einem Rande von ungebackenem Blätterteig, legt in die Mitte den Spargel, bestreut ihn mit Salz, wenig gestoßenem Pfeffer, fein gehackten Kräutern und geriebener Muskatnuß, träufelt zerlassene Butter darauf und bedeckt den Spargel mit einem mit Butter bestrichenen Papier, wobei man aber den Teigrand frei läßt. Man stellt die

Schüssel auf einen Dachziegel in den Ofen und läßt die Pastete $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Zuletzt gießt man dicke Buttersauce darüber und legt oben auf den Spargel kleine Koteletts von Hammel- oder Kalbsfleisch, die man vorher mit geschmolzener Glace bestrichen hat.

24. Poupeton von Blumenkohl. Für 6 Personen. Man bereitet von 8 Eiern und einem Stück Butter ein recht lockeres Nührei, mengt $\frac{1}{2}$ Suppenteller fein gehackten Kalbsbraten, 75 g Rindermark, 120 g geriebene Semmel,

Salz, Pfeffer und noch 2 ganze Eier darunter und setzt von der erkalteten Masse einen Rand auf eine Schüssel. Vorher hat man Blumenkohl sauber gewaschen, gepuht und in ziemlich große Kössen zerschnitten.

Dann bereitet man aus Weizmehl und Fleischbrühe eine dicke Buttersauce. Den Blumenkohl setzt man in den Rand hinein, gießt die Buttersauce darüber und belegt den Blumenkohl mit einem mit Butter bestrichenen Blatt Papier. Den Rand aber bestreicht man mit Eigelb, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse und läßt die Pastete 1 Stunde backen. Man serviert sie mit Kalbs- oder Hammelkoteletts.



Farceband zum Poupeton.

25. Hamburger Rükkenpain. Für 12 Personen. Von 4 jungen Hähnchen oder Rükden wird das Fleisch roh abgelöst und nebst 250 g fettem Schweinefleisch, 1—2 Zwiebeln und 4 eingeweichten Brötchen zweimal durch die Hackmaschine getrieben. — Die Knochen der Hühner werden in Wasser mit Salz, etwas Nelkenpfeffer und Petersilienwurzeln 1 Stunde gekocht, worauf man die Brühe durch ein Sieb gießt. Danach läßt man sie einkochen bis auf eine kleine Tasse voll, worauf man sie erkalten läßt. Zu dem fein gewiegten Fleisch werden 6 Eigelb, eine Prise Pfeffer, eine Prise Muskatnuß und die eingekochte Hühnerbouillon, sowie das nötige Salz hinzugefügt. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Weißer der Eier darunter gezogen und die Masse nun in eine mit Butter ausgestrichene Auflauffschüssel getan und gar gebacken. Man serviert das Pain mit weißer Champignonsauce.

II. Kleine Pasteten.

26. Bedeutung. Die kleinen Pastetchen bilden eine der hübschesten, beliebtesten Vorpeisen und erfüllen durch ihren pikanten Geschmack, ihr nettes Ausere und die Kleinheit ihrer Form am besten die Aufgabe, den Appetit zu reizen, aber nicht zu stillen. Ebenso bieten sie eine angenehme Abwechslung beim Frühstück, endlich kann man sie sehr wohl auf dem Büffet aufstellen. In neuerer Zeit serviert man die Pastetchen auch häufig in der Form; man backt sie in kleinen, feuerfesten Porzellanförmchen, die man beim Anrichten in Pastetenhalter aus Nickel stellt.

27. Das Formen der kleinen Pastetchen. Zum Backen eignet sich ganz besonders Blätterteig, doch wird zuweilen auch Buttermilch dazu genommen. Man rollt den Blätterteig dünn aus, sticht mit einem Wasserglase doppelt so viel Böden aus, als man Pastetchen haben will, legt die Hälfte auf ein mit Butter bestrichenes Backbrett, sticht danach mittels eines kleineren Glases die Platten nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden. Bevor man sie auflegt, bestreicht man den Rand der unteren Blätter mit etwas kaltem Wasser. — Oder man sticht die doppelte Anzahl der Platten aus, legt auf eine Platte

Johann Stüber

Inhaber: Albert Nestle

Elfenbeinwaren-Geschäft

KARLSRUHE

Kaiserstrasse 159, Eingang Ritterstrasse.

Lager in

glatten und geschnitzten Elfenbeinwaren

Elfenbeinbürsten, Spiegel und Kämme.

Echte Wiener

glatte und geschnitzte Meerschamwaren

Zigarrenspitzen und Pfeifen aller Art.

Hirschhornwaren.

Wappen- und Monogramm-Schnitzerei

auf Album, Zigarren- u. Visites-Taschen,
Stöcke und Manschetten-Knöpfe usw.

Wappen- und Monogramm-Malerei

auf Trink- und Schaugefässe nach Musterbuch.

Anfertigung sämtlicher Gegenstände nach Angabe.
Reparaturen aller Art.

FRIDA THOMAS

KORSETT-SALON I. RANGES

Kaiserstr. 86/II **KARLSRUHE** Telephon 3276

Spezialität:

KORSETTS NACH MASS

Korsetts v. einfachsten bis zum elegantesten

Alleinverkauf von

NEHERS „DISCRETA“

Reformunterkleider □ Büstenformer

Einfache zweckmässige Vorrichtung!

Auskünfte

über Vorleben, Ruf, Vermögen etc. diskret
und gewissenhaft. Beschaffung von Be-
weismaterial in Ehe- und Alimentations-
sachen etc. Noble Erledigung. Größte Praxis

Detektivinstitut u. Auskunftei „Globus“

Direkt.: K. Thomas

Karlsruhe i. B., Kaiserstr. 86 Telephon 3276

die Füllung, bedeckt sie mit einer zweiten Platte und befestigt beide durch leichten Druck miteinander.

28. Das Baden der kleinen Pastetchen. Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Baden gefüllt. Man badt sie in starker Mittelhize und untersucht sie nach 10 Minuten, ob sie gar sind. Das Garsein kann man am besten erproben, indem man eine derselben durchbricht. — Die Farce macht man dick, aber nicht steif, füllt sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen und gibt sie warm zur Tafel. — Hat man Pastetchen beim Konditor baden lassen, was man in den Städten so gut haben kann, so setzt man sie 5 Minuten vor dem Füllen in einen heißen Ofen.

29. Geflügelpastetchen. Man macht von 500 g gebratenem Geflügel, 6 gewässerten und fein gehackten Sardellen, 2 Eßlöffel gehackten Kapern, 125 g Butter, 4 Eidottern, 125 g geweichtem Weißbrot, einigen Löffeln guter Zus und wenig Salz eine Farce, reibt sie fein, vermischt sie leicht mit dem zu Schaum geschlagenen Weißer von 2 Eiern, füllt sie in die ungebackenen Pastetchen und läßt diese in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

30. Krebspastetchen. Man schneidet 3—4 gewiegte Schalotten in 2 Eßlöffel Butter, rührt 1 Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt 1 große Obertasse gute Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 Stück gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von 250 g Kalbsmidder, die in Bouillon gar gekocht worden, die Haut ab und schneidet die Widder in kleine Würfel, gibt sie zur Bouillon und setzt noch etwas Zitronen-

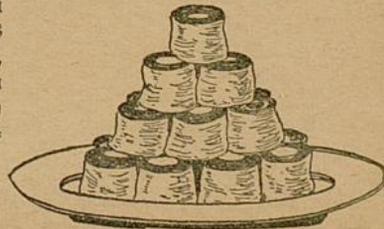


Kleine Blätterteigpastetchen.

saft hinzu. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebschwänze hinzu, rührt die Farce mit 2 Eidottern ab und füllt sie in die gebackenen Pastetchen.

31. Stettiner Fischpastetchen. Zu Blätterteigpastetchen von 500 g Mehl nehme man die Hälfte eines Hechtes mittlerer Größe, entferne das Eingeweide, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zuletzt koche man 15 Krebse und schneide das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren in kleine Würfel. Danach schneide man etwas fein gehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte und das Hechtfleisch dazu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle sie recht heiß in die warmen Pastetchen.

32. Widderpastetchen. Auf 4—5 Personen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese wird mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt, wenn sie warm geworden ist, in kaltes Wasser gelegt, gehäutet,



Krebspanetchen angerichtet.

mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas geweichtem Weißbrot, einigen Eiern, von denen die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronenschale und Saft, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und ge-



Fleischpastetchen.

hackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzuzufügen. Diese Fülle wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und, wie in Nr. 29 bemerkt, gebacken.

33. Sardellenpastetchen. Gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein gehackt und zu gehackten Schalotten, die man in Butter gelb gemacht, nebst Salz, Zitronensaft, abgeriebener Zitronenschale, Muskatblüte und kräftiger Bouillon hinzugefügt. Nachdem dies über dem Feuer gerührt worden, bis es dick ist, verrührt man noch einige fein gewiegte Sardellen sowie 1 Eidotter damit. Diese Farce wird nach dem Backen in kleine Pastetchen gefüllt.

34. Austernpastetchen. Für 12 Personen. Nachdem man etwa 3 Dutzend Austern geöffnet, schneidet man die Härte ab und fängt das Austernwasser dabei auf. Dann rührt man 3 Eßlöffel Krebsbutter zu Sahne, fügt 3 Eidotter, etwas Zitronensaft, ein wenig Muskatblüte, das Austernwasser, etwas gestoßenen Zwieback und 125 g fein gewiegten Kalbsbraten mit 3 Eßlöffel guter Bratensoße darüber. Nach Belieben können auch gehackte Champignons und Kapern hinzugefügt werden. Zuletzt rührt man den Schnee von 2 Eiweiß darunter. Zuvor hat man kleine Pastetenformen mit dünn ausgerolltem Butterteig ausgelegt und füllt nun diese Farce hinein. Nachdem die Pastetchen 10—15 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken haben, legt man auf jede 3—4 Austern, die mit Zitronensaft und Eigelb bestrichen und mit ganz fein gestoßenem Zwieback bestreut werden. Hierauf stellt man die Pasteten noch 5 Minuten in den Ofen, damit die Austern gar, aber nicht zu hart werden, und serviert sie sofort.



Mince pie.

35. Reispastetchen mit Schinken. Für 6 Personen. 125 g blanchierter Reis wird in Bouillon mit 2 Eßlöffel Butter und 1 Zwiebel, in die man 3 Nelken gesteckt hat, weich gekocht. Sobald er steif gekocht ist, drückt man den Reis in kleine nasse Blechformen und läßt ihn darin verkühlen. Alsdann werden die Pastetchen gestürzt, mit Ei und Semmel paniert und in kochendem Fett hellgelb gebacken. Nun schneidet man oben von den Pasteten eine Scheibe vorsichtig ab und höhlt sie inwendig aus. Gekochten und ganz fein gehackten Schinken hat man mit saurer Sahne vermischt und füllt ihn in die Pastetchen, worauf man sie mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und die Pastete noch 5 Minuten im Ofen backen läßt.

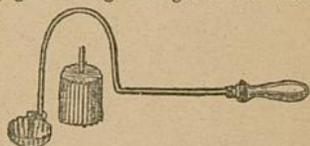
36. Krantzwögelpastetchen. Die Eingeweide ohne Magen nebst Nester von gebratenem Fleisch werden fein gehackt und etwas eingeweichtes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frische gestoßene Wacholderbeeren hinzugegeben; nachdem alles mit einem reichlichen Stück Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt ist, werden hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben und die ersten Schnitte abge schnitten; man höhlt sie vorsichtig aus und steckt in jedes Brötchen einen Vogel, worauf die Brötchen wieder zugedeckt und zugebunden

werden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne in den Ofen gesetzt, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen und fleißig damit begossen; wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Zus oder Braten-sauce fortgesetzt, bis sie gelbbraunlich geworden sind.

37. Semmelpastetchen von Fleischresten. Man hat übriggebliebenen Kalbsbraten oder dergleichen mit etwas fettem Fleisch oder Schinken ganz fein; gib: Muskat, Salz, ein Stück Butter, 2 Eier, Petersilie und ein wenig saure Sahne hinzu und rührt dieses über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Hierauf macht man die Pastetchen nach voriger Nummer fertig.

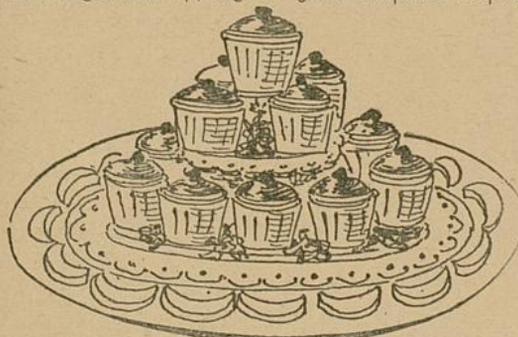
38. Englische Pastetchen (Mince pies). 250 g große Rosinen, 250 g Korinthen, beide gut gewaschen und wieder getrocknet, die ersteren entfernt, und mit 150 g Nierenfett ganz fein gehackt. Dies wird mit $\frac{1}{2}$ Muskatnuß und 1 Tasse Rum vermischt, auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt bedeckt werden. Nachdem man den Rand fest zusammengedrückt hat, werden die Pastetchen gebacken. — Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

39. Becherpastetchen. Die in Nr. 29—37 angegebenen Füllungen kann man auch sehr gut in Becherpastetchen anrichten. Zum Backen derselben gibt es eine besondere Form, die aus einem metallenen Becher odet einer Muschelschale, beide gerippt, besteht und an einem dünnen, langen Eisenstiel mit Holzgriff befestigt ist. — Den dickflüssigen Teig bereitet man aus 1 Obertasse Milch, 1 ganzen Ei, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Olivendöl, Salz und 125 g Mehl. Man zerläßt Backfett, hält die Form einige Zeit in das kochende Fett, bis sie durch und durch heiß ist, und taucht sie dann bis heinabe dicht an den Rand in die Teigmasse, die sich sofort ansetzt. Hierauf hält man sie wieder in das Backfett, bis das Pastetchen hellbraun gebacken ist, legt es zum Entfetten auf Löschpapier und fährt so fort,



Pasteten-eisen.

bis alle Pasteten gebacken sind. Diese Pastetchen zeichnen sich durch ihr reizendes Aussehen aus.



Becherpastetchen.

erspart sich dadurch die Mühe des Backens. Den Vorzug vor diesen Konditorpastetchen haben aber unstreitig die *Teigeroustaden* von Pädide, die man in verschiedenen Formen kaufen kann. Sie vertragen das Heißmachen vorzüglich und halten sich monatelang vollständig gut, wenn man sie an einem trockenen Ort aufbewahrt.

40. Konditorpastetchen und Teigeroustaden. Ebenso gut kann man auch, wie schon in Nr. 26 angeführt, die Füllungen in Blätterteigpastetchen anrichten, die man fertig beim Konditor kaufen kann; diese müssen vor dem Füllen vollständig durchwärmt werden. Man

