

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

VI. Zahmes und wildes Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

leger kochen, so tut man gut, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu binden, die Ohren müssen dann glatt angelegt und das Tuch zusammengebunden werden, um ihn bequemer herausziehen zu können. Dann legt man ihn in einen Kopp, bedeckt ihn mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut aus und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian und Rosmarin 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und dann in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Diese muß einen recht kräftigen gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Geschirr, gießt die kalt gewordene Brühe darauf und bewahrt ihn bis zum Gebrauch. Er hält sich in dieser Brühe wochenlang. Will man ihn verwenden, so schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig ab, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, Zitronenscheiben, roten Rüben, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf aber mit Grün und gibt ihm eine Zitrone ins Maul. Er wird mit Cumberlandsaucе, Sauce diable oder Remouladen-sauce zur Tafel gegeben.

VI. Zahmes und wildes Geflügel.

198. Merkmale für altes und junges Geflügel. Beim Einkauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an denen man junges und altes Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, als Fleischspeisen aber nicht zu empfehlen sind, erkennt man an dem gedrunghenen, starken Körperbau, den harten Brustknochen, der spröden dicken, sogenannten Hühnerhaut und den stumpfen und abgenutzten Krallen. — Das Alter der Gänse und Enten erkennt man an den stärkeren Fußballen, der dickeren Schwimnhaut und den harten Schnäbeln, Puter an ihren roten Venen und den stärkeren schwammichten Fleischklappen auf dem Kopfe und unter der Kehle. Ob es frisch ist, — das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen. — Beim Ankauf des zahmen Geflügels sehe man darauf, recht fettes zu kaufen.

199. Vorrichten des Geflügels zum Kochen und Braten. Nach der Art des Geflügels muß dasselbe einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden. — Junge Hühner, Hähnchen und Tauben müssen wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaunen und Enten müssen Tag und Nacht, Puter 2, und Gänse 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein.

200. Das Schlachten des Geflügels. Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Puten wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen, und den Gänsen wird mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut dabei in Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt.

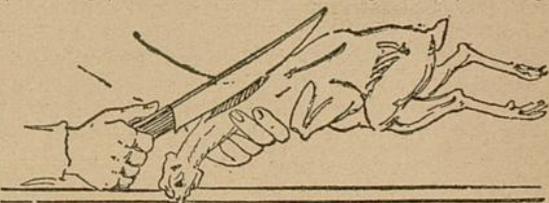
201. Das Rupfen des Geflügels. Alles Federvieh, das man zum Braten und zu braunen Ragouts bestimmt hat, wird gleich nach dem Abschlachten, so lange es noch warm ist, trocken gerupft, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht einreißt. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die größten Federn vom Schwanz entfernt worden sind. Auf der Brust werden jedoch vorerst nur die oberen

Federn behutsam weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflegt und aufbewahrt werden können.

202. Das Sengen und Waschen des Geflügels. Darauf wird das Federvieh sengt, entweder über Strohfener oder über Spiritusfeuer; kleines Geflügel kann man auch über der Gasflamme sengen. Man faßt das Geflügel hierbei an den Beinen und läßt es überall von der Flamme berühren, doch sehe man darauf, daß es nicht geschwärzt wird. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleiwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran gebliebenen Stoppeln mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. (Will man geschlachtete Gänse längere Zeit aufbewahren, so darf man sie weder waschen noch ausweiden.) Auch anderes Geflügel wird nach dem Sengen sauber gewaschen und nachgeputzt.

203. Das Blandieren des Geflügels. Das zur Suppe oder zum Frikassee bestimmte Federvieh wird sogleich nach dem Abschachten, damit es recht weiß wird, $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es bei den Füßen, schüttelt es ab und hält es einige Minuten in recht heißes Wasser. Sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal, jedoch darf man das Wasser nicht zu heiß nehmen. Dann pflückt man die Federn behutsam ab.

204. Das Ausnehmen von Hühnermögel. Puten und Kapauen schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt, ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verlegt wird, über die Brust deckt und dann mit einem Klopffholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt. Dann verfährt man weiter, wie bei allem anderen Geflügel. — Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen



Suhn ausnehmen.

den Brustknochen ein, worauf man ihn ganz bequem von innen herausnimmt. Dadurch erhält das Geflügel ein schöneres Aussehen.

Nun schneidet man dem Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht die Augen mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und schneidet den Unterschnabel fort, während man bei Enten und Gänsen den Schnabel ganz weghackt. Dann reißt man die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügel auf dem Rücken einen kleinen Schnitt, greift mit dem Zeigefinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel, nachdem man sie oben am Hals gelockert hat, heraus. Dann macht man unten am Bauch einen kleinen Querschnitt oder nach Belieben auch einen Längsschnitt und greift vorsichtig hinein, damit die Öffnung nicht weiter reißt und die Galle nicht verletzt wird. Nun löst man erst behutsam mit dem Finger das Eingeweide aus der inneren Bauchhöhle und zieht es danach vorsichtig heraus. Zugleich nimmt man das geronnene Herzblut weg und schneidet die Stelle an der Darmöffnung fort. Von der Leber wird die Galle vorsichtig entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die innere Haut abgezogen, zugleich wird er seines Inhaltes entleert. Nun wird das Geflügel innen und außen gewaschen, aber nicht gewässert, dann abgetrocknet, in ein Tuch eingewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es zuzichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und

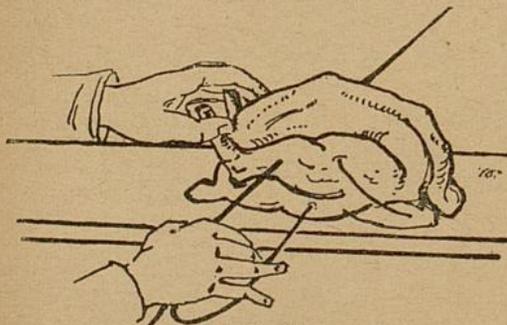
je nach seiner Art aufgebogen und dressiert. Herz und Magen werden, wenn man sie nicht zum Füllen benutzen will oder als Klein kocht, in den Leib gelegt, weil sie da weniger austrocknen.

205. Das Ausnehmen der Gänse. Den Gänsen macht man gewöhnlich einen Schnitt der Länge nach in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Man kann indes den Schnitt auch so machen, daß nachher nichts davon zu merken ist. Zu dem Zwecke wird der Schnitt dicht am Steiß quer gemacht, doch nicht größer als notwendig ist, um geschickt das Eingeweide herauszunehmen zu können, wobei die Darmöffnung nicht verletzt werden darf, da diese über den Steißknochen gezogen wird. Das Ausnehmen der Gans erfordert einige Vorsicht und geschieht, wie folgt. Beim Herausziehen der Speiseröhre (Schlund) am Halse sucht man diese mit den Fingern von obenher soviel als möglich zu lösen, greift dann mit der rechten Hand in den Schnitt hinein, lockert die Eingeweide samt dem Magen und zieht die Eingeweide mit dem Magen nach und nach heraus, wobei die linke Hand, auf der Brust liegend, nachschieben muß, dann wird auch das Fett herausgeholt, sowie die Leber und das Herz. Nachdem die Gans gereinigt ist, schneidet man Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg. Beim Abschneiden des Halses schiebt man einen Teil der Haut auf den Rumpf zu, damit diese Öffnung nicht zu groß wird. Dann hackt man die Flügel zweifingerbreit vom Körper ab und gebraucht sie nebst Magen und Herz zum Gänsefischwarz (Ragout). Die Gans wird bis zum Gebrauch am kühlen Ort hängend aufbewahrt. Erst vor dem Braten wird sie nach Angabe gefüllt. Nach dem Füllen wird nun die neben dem Querschnitt befindliche Darmöffnung über den Steißknochen gezogen und dieser zurückgebogen. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren, doch ist sie einige Tage nach dem Abschlagen am wohlgeschmecktesten. Das Blut hält sich mit reichlich Essig vermischt und offenstehend bei kalter Witterung 8 Tage.

206. Das Füllen des Geflügels wird nur bei zahmem Geflügel angewendet. Die Halshaut wird weit zurückgeschoben, der Hals abgetrennt und die Haut in die Öffnung gedrückt. Mitunter werden Enten auch nach Angabe gefüllt.

207. Das Füllen des Geflügels wird nur bei zahmen Geflügel angewendet, und geschieht bei allen, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise. Man greift mit dem Zeigefinger beim Halschnitt hinein, löst die Haut über der Brust von derselben, steckt ein Stückchen Brotkruste in die offene Gurgelstelle,

füllt die bestimmte Farce in den Hals, resp. Kropf und näht die Haut wieder zusammen. Bei Gänsen und Enten wird der Leib gefüllt.



Geflügel dressieren.

208. Das Aufbiegen oder Dressieren des Geflügels. a) Beim Puter dreht man beide Flügel nach dem Kopfe zu herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen. Die Beine drückt man fest gegen den Körper, damit die Brust hervortritt, und befestigt sie mit einer Holzspeile oder einem Bindfaden, den man mit der Dressiernadel hindurchzieht. Den Kopf dreht man

zuerst nach dem Rücken herum und zieht ihn dann zwischen einem der Flügel und dem Rumpf durch. Zuletzt wird der Puter gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b) Hühner, Hähnchen, Kapaunen und Tauben werden ebenso vorgerichtet. Die Hühner werden nicht gespickt und nicht gefüllt, Kapaunen, Hähnchen und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt.

c) Fasanen, Rebhühnern und Wirtshühnern werden die Füße nicht abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und die obere Haut abgezogen, nachdem man sie vorher in heißes Wasser gelegt hat. Die Flügelspitzen werden abgeschnitten und die Flügel nach dem Kopf hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopf hin gerichtet sind; dann wird eine Speile durch die Schenkel gestochen. Leber und Magen werden nicht benutzt.

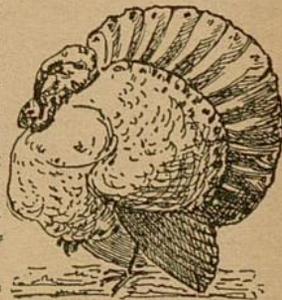
d) Schnepfen und Bekassinen werden ebenso vorgerichtet, jedoch nicht ausgemeidet. Beim Ausbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

e) Krametsvögeln steckt man die im Gelenk abgeschnittenen Beine kreuzweise durch die Augenhöhlung; sie werden nicht ausgenommen.

209. Das Ausbeinen des Geflügels. Das Auslösen der Knochen, auch Ausbeinen oder Defossieren genannt, geschieht meistens, wenn das Geflügel zu Gelee bestimmt ist. Nachdem das Geflügel gepflückt und gesengt worden ist, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über dem Rücken dicht an beiden Seiten des Rückgratknorpels einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf. Die Knochen der Flügel und Gelenke schneidet man hierbei im Gelenk durch, da man die Knochen in den Gliedmaßen meist sitzen läßt. Dann nimmt man das Gerippe samt dem Eingeweide aus dem Fleisch heraus. Das entbeinte Geflügel wird nach Vorschrift gefüllt, wobei es möglichst seine natürliche Form erhält. Zuletzt wird die Haut zugenaht und das Geflügel nach Vorschrift zubereitet.

210. Puter gebraten. Nachdem der Puter nach Vorschrift zwei Tage vorher geschlachtet, aufgebogen, gespickt und mit Farce gefüllt ist, streut man Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und bindet Papier darüber. Dann bringt man ihn in der Bratpfanne mit reichlich Butter und Wasser in den Ofen, und läßt ihn, wenn er jung ist, 2½ Stunden langsam braten, wobei man, so oft es nötig ist, einen Eßlöffel kochendes Wasser hinzufügt, damit die Sauce nicht braun werde. Fleißiges Begießen ist beim Puter ebenso notwendig wie beim Hasenbraten. Das Papier wird so früh abgenommen, daß die Brust gelb werden kann. Vor dem Anrichten rührt man 1 Teelöffel Kartoffelmehl in die Sauce und garniert die Schüssel mit feinen Zitronenscheiben.

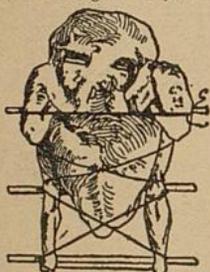
211. Puter mit Trüffeln. Für 10—12 Personen. Man nimmt zu einem Truthahn je nach der Größe 1—1½ kg Trüffeln, reinigt sie gut, schält sie ab und stutzt sie rund zu. Hierauf schabt man 500 g Speck recht fein, hackt die Abgänge der Trüffeln fein und bringt beides zusammen mit den geschälten Trüffeln auf gelindes Feuer, wo man es 20 Minuten dünsten läßt; man würzt die Trüffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Den Truthahn richtet man zum Braten vor, ohne ihn zu spicken, wäscht ihn, trocknet ihn mit einem



Puter oder Truthahn.

sauberen Tuche innen und außen ab und füllt ihn mit den erkalteten Trüffeln. Nachdem man den Puter zugenäht hat, dressiert man ihn, umbindet ihn mit großen dicken Speckscheiben und läßt ihn, je nach der Witterung, 4—8 Tage an einem kalten, luftigen Orte hängen. Man bratet ihn etwa 1½—2 Stunden, entfernt während der letzten halben Stunde die Speckplatten, damit der Puter Farbe bekommt, und serviert ihn mit brauner, recht kräftiger Trüffelsauce.

212. Puter in Frikassée. Nachdem man den Puter wie zum Braten vorgerichtet hat, zerlegt man ihn in Stücke. Dann setzt man diese mit kalter Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie langsam gelb werden und schüttet



Vorrichten des Puters.

etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt etwas Zitronenschale, ein wenig Muskatblüte und etwas Estragon daran und ½ Stunde später reichlich Champignons und läßt sie in kurzer Brühe fest zugedeckt gar schmoren. ¼ Stunde vorher kocht man Fleischbrühe mit geschwitztem Mehl durch, gibt dazu noch Beliebes Widder, gefüllte Krebsnasen, Pistazien, Spargel oder Blumenkohl, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerfochen, nimmt das Fett von der Putensauce, fügt diese zu der gekochten Sauce hinzu, schärft sie mit Zitronensaft, rührt sie mit 2 Eidottern und Krebsbutter ab und richtet den Puter mit Weißbrot-, Kalbsfleisch- oder Schwammklößchen, die in Wasser und Salz eben aufgekocht sind, in der Sauce zierlich an. Man garniert die Schüssel mit Schnitten von Blätterteig (Pleurons).

213. Puter in Gelee. Der Puter muß jung sein, wird nach Vorschrift vorbereitet, entbeint, gefüllt und mit Butter, Wasser und Salz weich gedämpft. 4 sauber gereinigte Kalbsfüße werden nebst 500 g Rindfleisch mit Wasser und etwas Salz angefeuchtet und gehörig geschäumt. Danach gibt man ½ Teelöffel Pfefferkörner, ebensoviel Melkenpfeffer, 5 Schalotten, 2 Lorbeerblätter, Suppengrün, die Schale einer halben Zitrone und ½ l guten Weinessig hinzu. Man läßt das Fleisch gar werden und die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gießt man die auf etwa 1½ l eingekochte Brühe durch ein Haarsieb in ein PorzellanGeschirr, entfernt am anderen Tage Fett und Bodensatz, setzt es mit ½ Flasche Weißwein und der Schale einer halben Zitrone aufs Feuer und versucht, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Dann wird die Geleebrühe auf folgende Weise geklärt. Bevor sie zum Kochen gebracht wird, schlägt man 6 Eiweiß zu flüssigem Schaum, fügt die zerdrückten Eischalen hinzu, sowie auch nach und nach einige Fülllöffel voll Geleebrühe, die man mit dem Eiweiß schlägt. Hierauf schüttet man das Ganze zur Brühe und verbindet mittelst eines Löffels unter stetem Schlagen den Schaum damit. Alsdann läßt man die Brühe eben aufkochen, setzt den Topf auf schwächeres Feuer und läßt das Gelee zugedeckt ¼ Stunde langsam ziehen. Man gibt nun, um zu proben, ob das Gelee die nötige Festigkeit bekommen hat, einige Tropfen auf einen Teller. Ist es nicht fest genug, so kann man es offen noch etwas einkochen lassen. Dann gießt man das Gelee durch einen Geleebeutel oder ein gebrühtes Leinentuch.

Wenn das Gelee fertig ist, so gibt man davon einige Löffel in die bestimmte Form, die man mit Mandelöl ausgestrichen hat, läßt es erkalten, zerschneidet den Puter in Stückchen und legt diese darauf. Hierauf bedeckt man das Fleisch mit Geleebrühe und läßt es bis zum nächsten Tage erkalten. Dann stürzt man das Gelee auf eine Schüssel und füllt rundum Remouladensauce.

214. Kapaun gebraten. Der Kapaun ist ein junger, gefappter, gemästeter

Hahn; er ist gewöhnlichen Hühnern vorzuziehen. Am besten sind fette Kapaunen mit kleinen stumpfen Sporen und zarten Krallen. Nachdem der Kapaun geschlachtet ist, läßt man ihn mehrere Tage hängen. Er wird nach Vorschrift gerupft und vorgerichtet, doch darf man die Haut nicht einreißen. Nachdem der Kapaun aufgebogen ist, spickt man ihn fein oder umwickelt ihn mit Speckscheiben, umbindet ihn mit Bindfaden und bratet ihn mit Butter in einem mäßig heißen Ofen. Man legt ihn zuerst mit der Brustseite nach unten und versäume ja nicht, fleißig zu befüllen, denn nur dann wird er zart und saftig. Um das Vertrocknen zu verhüten, legt man ein mit Butter bestrichenenes Papier auf die Brust. Zuletzt gibt man 1 Obertasse saure Sahne an die Sauce. Kurz vor dem Anrichten nimmt man die Speckscheiben und das Butterpapier ab und gießt einige Löffel Sauce über den Braten, damit er recht glänzend auf den Tisch kommt.



Masthuhn oder Poularde bratfertig.

215. Kapaun à la braise mit Austern. Ist der Kapaun vorbereitet, so läßt man ihn in einer Braise gar, doch nicht zu weich dämpfen und gibt ihn mit Austernsauce zur Tafel.

216. Kapaun in Gelee. Der Kapaun wird genau so zubereitet wie in Nr. 213 beschrieben.

217. Zunge Hähne (Rüden) gebraten. Die jungen Hähne werden am wohlgeschmecktesten in einem irdenen Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen ist; ein zu weiter Topf taugt nicht. Das Spicken ist sehr zu empfehlen, doch können sie auch ohne das recht saftig gebraten werden. — Nachdem die Hähne nach Vorschrift vorgerichtet und gut abgeputzt sind, streue man etwas feines Salz darüber, doch nicht zu viel, schiebe ein Stück Butter in den Leib, lege die Hähne dicht nebeneinander mit reichlich guter Butter in den Topf und brate sie im Ofen, besonders anfangs, auf langsamem Feuer unter häufigem Begießen und Umwenden, bis sie weich und gelb geworden sind, was etwa $1\frac{1}{4}$, höchstens $1\frac{1}{2}$ Stunde erfordert, wobei man der Farbe wegen, sobald sie weich geworden sind, den Deckel entferne. Reichlich $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Weichwerden gibt man nach und nach dicke süße



Rüden bratfertig.

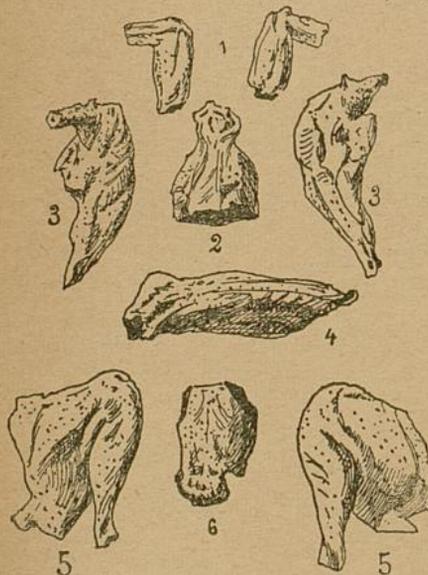
Sahne hinzu, begießt die Hähnchen fleißig und rührt vor dem Anrichten die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammen, wodurch sie gebunden wird.

218. Gebratene Rüden auf Hamburger Art. Man rechnet für 4 Personen 3—4 kleine Rüden. Nachdem sie nach Vorschrift vorbereitet sind, spickt man sie recht dicht und fein, salzt sie ein wenig und legt sie mit Butter in ein irdenes Kochgeschirr mit fest schließendem Deckel. Die Rüden müssen möglichst dicht nebeneinanderliegen und werden auf gelindem Feuer langsam gedämpft, wobei man sie häufig hin und her rüttelt. Nachdem die Rüden knapp $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft und fast gar geworden sind, bedeckt man den Topf mit einer Eisenplatte und legt glühende Kohlen darauf, damit sie schnell von oben bräunen. Statt dessen kann man den Topf auch offen in einen sehr heißen Ofen bringen, wo die Hühner ebenfalls bald Farbe bekommen.

219. Backhähnchen. Hierzu eignen sich nur ganz junge, bis 8 Wochen alte Hähnchen. Nachdem 3—4 Hähnchen gerupft, ausgenommen und gewaschen sind, taucht man sie 1 Minute in kochendes und hierauf in kaltes Wasser und

teilt sie mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach in 2 Teile, wobei man das Rückgrat herauschneidet. Dann wird jede Hälfte quer in 2 Teile geteilt, so daß die Hähnchen in Viertel geteilt sind. Diese werden nochmals gewaschen und abgetrocknet, mit feinem Salz und ein wenig Pfeffer bestreut und in klare getaucht. Nun bratet man sie auf flacher Pfanne in reichlich Butter auf beiden Seiten gelbbraun, wobei man die Pfanne leicht hin und her bewegt, damit sie nicht ansetzen, und die Hähnchen einmal umdreht. Es dauert nur 5—10 Minuten, bis die Hähnchen eine hochgelbe Färbung erhalten haben und auch durchgebacken sind. Man serviert sie mit Kartoffelsalat oder mit jungem Gemüse.

220. Frikassee von Huhn oder Taube. Man schneidet die jungen Hühnchen in 4 Teile, die Tauben nur einmal der Länge nach durch, setzt sie mit etwas Salz und frischer Butter fest zugedeckt auf schwaches Feuer, legt sie nach einer Weile auf die andere Seite und fügt nach $\frac{1}{2}$ Stunde kochende Bouillon, einige Zitronenscheiben ohne Kerne, etwas Muskatblüte und fein gestoßenen Zwieback hinzu und läßt sie zugedeckt langsam kochen, doch dürfen sie nicht zu weich werden. $\frac{1}{4}$ Stunde vorher gibt man folgende Zutaten ins Frikassee: Widder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe und Saucischen. Beim Anrichten fügt man in Bouillon gekochte Weißbrotflöschchen, ferner Nudeln, Krebschwänze und Krebsbutter zu. Die Sauce wird mit einigen Eidottern abgerührt. Nach Belieben kann man beim Kochen statt des gestoßenen Zwiebacks ein wenig Schwitzmehl zum Fleisch geben. Recht fein angerichtet wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig garniert.



Belegtes Huhn.

1. Flügelstücke. 2. Vorderteil des Rumpfes. 3. Schulterstücke. 4. Brust. 5. Beinen. 6. Hinterteil des Rumpfes.

222. Huhn in Reis. Das Huhn wird mit Wasser und Salz angefeßt, ge-

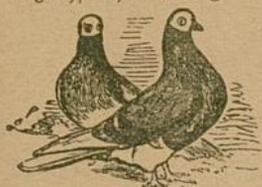
221. Bremer Rückenragout. Zutaten für 12 Personen: 3 schöne junge Hähne, 250 g Saucischen, die gleiche Menge Fleischflöschchen, 1 Dose (500 g) Champignons, 1 Dose (500 g) Brechspargel, 2 Kalbsmilche, 2 Kalbszungen, 1 Schock Krebse, 250 g Schweinefarce, 375 g Mehl und 500 g Butter. Die Hähne und Kalbszungen kocht man in kräftiger Bouillon weich, zieht die Haut ab und teilt sie in passende Stücke. Die Krebse werden abgekocht und aus den Schalen gebrochen. Die Krebsnasen füllt man mit Schweinefarce. Von den Krebschalen wird Butter bereitet, in der Butter schmilzt man das Mehl, füllt es mit der Hühnerbrühe auf, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, schmeckt sie mit Salz und Muskat ab und passiert sie. Die Kalbsmilche werden blanchiert und mit der Zunge in der Größe eines Zweimarkstückes zerschnitten. Dann werden sämtliche Zutaten mit der Krebsauce gemacht, aufgekocht, angerichtet und mit Blätterteigfleurons serviert.

schäumt und mit einem Stück Butter gar gekocht. Zugleich brüht man 250 g Reis ab, füllt von der Hühnerbrühe darauf und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. $\frac{1}{2}$ Stunde vorher gibt man 1 Eßlöffel Butter und 1 ganze Zwiebel zum Reis und schüttet die andere Hühnerbrühe nach, damit er nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner mit Reis angerichtet, und wenn man will, die Schüssel mit Weißbrotskrümchen garniert.

223. Paprikahuhn. Man bereitet 2 junge Hühner sauber vor, zerlegt sie roh in mehrere Stücke, bestreut diese mit Salz und wenig Paprika, tut in eine Kasserolle 2 Eßlöffel Butter und 1 klein geschnittene Zwiebel und läßt die Hühner darin gut zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann gießt man die Butter ab, gibt $\frac{1}{2}$ l saure Sahne über das Fleisch, läßt es noch etwa $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren und gibt die Hühner mit der Sauce, die man gegebenenfalls noch mit Salz und Paprika abschmeckt, zu Tische.

224. Poularde. Die Poularde ist ein verschnittenes Masthuhn und wird, wie schon der Name sagt, besonders in Frankreich gezogen. Die Poularde ist ebenso wie Kapaun den gewöhnlichen Hühnern vorzuziehen. Poularden werden ebenso zubereitet wie Kapaune, jedoch füllt man sie nicht.

225. Poularde mit Risotto. Für 6 Personen. Eine Poularde wird drossiert, in Butter gelb angebraten und mit $\frac{1}{2}$ l Kalbsfleischbouillon weich gedämpft. 350 g ungewaschener Reis wird in Butter gelb geröstet, mit $\frac{1}{2}$ l Bouillon übergossen und weich gedämpft, so daß die Körner ganz bleiben. Vor dem Anrichten mischt man die Hälfte des Bratensatzes von der Poularde und, wenn möglich, mehrere gedämpfte Hühnerlebern dazwischen und richtet den Reis in Form eines länglichen Sockels an, auf dem man die Poularde aufstellt. Man zerlegt sie zuvor und legt die Stückchen so zusammen, daß sie möglichst ihre alte Form wieder erhält.

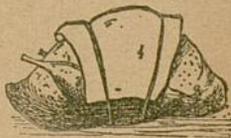


Hausstaube.

226. Tauben gebraten. 4 junge Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Beim Rupfen muß man besonders vorsichtig sein, daß der Kropf nicht zerreißt. Man füllt diesen mit Farce, näht Hals und Leib zu, belegt die Tauben mit Speckscheiben, die man festbindet, und bratet sie im Ofen oder auf dem Herde in Butter. Die Bratzeit ist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Tauben dürfen nur schwach gesalzen werden

und dürfen auch nur gelb braten.

227. Tauben gekocht. Nachdem man 4 Tauben vorbereitet hat, setzt man sie mit so viel kochendem Wasser auf, daß sie gerade bedeckt sind, fügt 1 Teelöffel Salz, 3 Gewürzkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Mohrrübe und 1 Petersilienwurzel, sowie ein Stück Butter hinzu und läßt sie langsam in $\frac{1}{4}$ —1 Stunde weich kochen. Man serviert die gekochten Tauben mit Frikasséesauce oder mit feinem Gemüse. — Als Krankenspeise gibt man sie mit der Brühe, die man dann aber ohne Gewürz bereitet. Man kann auch in der Brühe Reis dick ausquellen und diesen zur Taube geben.

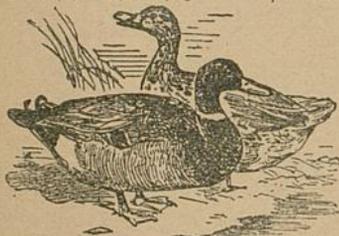


Tauben bratsfertig.

228. Ente gebraten. Diese wird nach Belieben gefüllt oder bleibt ungefüllt und wird mit etwas Salz eingerieben, mit reichlich Butter auf den Herd oder in den Ofen gestellt und langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Wenn man sie auf dem Herde bratet, so muß man den Topf fest zudecken; jedenfalls muß sie während des Bratens fleißig begossen werden. — Zur Fülle nimmt man entweder säuerliche, in 4 Teile geschnittene Apfel und Korinthen, oder man

nimmt die fein gehackte Leber, gibt dazu ein Eidick gerührte Butter, 2 Eier, 150 g in kaltes Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz.

229. Ente mit Wirsingkohl. Zu diesem wohlschmeckenden Gerichte kann man auch eine ältere Ente verwenden. Nachdem man sie gut gereinigt und gewaschen hat, setzt man sie mit

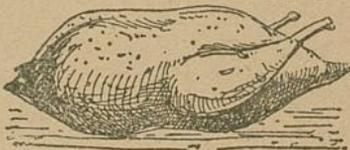


Ente.

so viel kaltem Wasser auf, daß sie fast ganz bedeckt ist. Man schäumt die Brühe gut ab und gibt Salz, etwas Nelkenpfeffer und 1 Lorbeerblatt daran und läßt die Ente, gut verdeckt, langsam weich kochen. Wenn die Ente etwa 1 Stunde gekocht hat, weilt man 1 großen oder 2 kleine Köpfe Wirsingkohl, den man zuvor zerschnitten und sauber gewaschen hat, in kochendem Salzwasser ab, gießt von der Entenbrühe dazu und läßt den Kohl, gut verdeckt, weich kochen. Zuletzt gibt man den Rest der Entenbrühe dazu, sämt sie mit Weißmehl ab und kann nach Belieben einige abgekochte Kartoffeln dazu geben, die man ein paar Minuten mit dem Kohl durchkochen läßt. Beim Anrichten zerlegt man die Ente in zierliche Stücke, legt sie in die Mitte der Schüssel und richtet den Kohl kranzförmig darum an.

230. Gedämpfte Ente mit brauner Sauce. Man nimmt zu einer ausgewachsenen jungen Ente $\frac{1}{2}$ l Wasser, ein Eidick Butter, 6 Schalotten und das nötige Salz und läßt sie fest zugedeckt langsam damit weich schmoren, damit die Sauce nicht zu viel einkocht. Wenn die Ente gar ist, rührt man einen Eßlöffel in Butter gebräuntes Mehl, 1 Glas Rotwein, 6—8 Stück gestoßene Nelken, sowie etwas Zucker hinzu und läßt die Ente noch eine Weile darin schmoren.

— Mit Pilzen bereitet man sie zu, indem man 1 Obertasse in Scheiben geschnittene Steinpilze, Morcheln und Champignons in der Sauce weich kocht. — Nach Belieben kann man auch statt dessen 1 Obertasse Kastanien, die man geschält und geröstet hat, sowie 2 Eßlöffel Kapern in die Sauce geben und mit der Ente weich schmoren lassen.



Ente bratscheta.

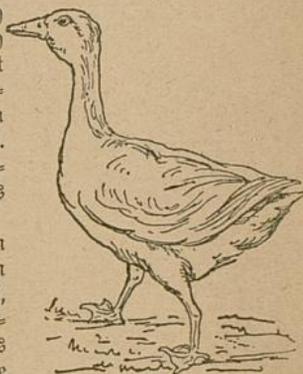
231. Ente in Gelee oder Aspik. Man nimmt hierzu gleichfalls eine junge Ente und behandelt sie wie Puter in Gelee.

232. Gänsebraten. Hat man die Gans zum Braten vorbereitet, so füllt man den Leib mit säuerlichen, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln oder kleinen ungeschälten Borsdorfer Äpfeln, unter die man nach Belieben Korinthen mischen kann. Auch füllt man sie wohl mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz. Dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne und zwar zuerst mit der Brust nach unten, salzt sie, gibt Wasser darunter und läßt sie unter fleißigem Begießen $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden langsam braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugeschüttet wird. Ist die Rückenseite der Gans gebräunt, so dreht man die Gans um. Damit sie gleichmäßig bräunt, tut man auch gut, die Bratpfanne einmal umzudrehen. Während des Bratens nimmt man das Fett von der Sauce ab, damit es nicht verspritzt und nicht zu braun wird. Die Gans muß recht knusprig und bräunlich gebraten sein, aber die Sauce darf keine zu dunkelbraune Farbe haben. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus,

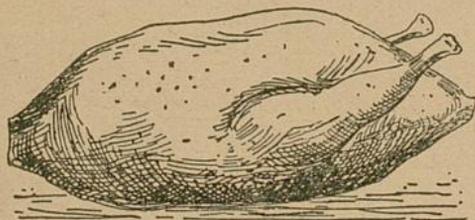
entfettet die Sauce nochmals und macht sie mit etwas Kartoffelmehl sämig. Während des Bratens muß alles Angefetzte gut losgerührt und durchgekocht werden.

233. Das Tranchieren der Gans. Man tranchiert die Gans, indem man zuerst die Keulen mit einem Rundsnitte vom Rumpfe losrennt. Nun führt man einen Querschnitt oben an der Brust rund um die Oberseite der Gans aus und schneidet von dort aus ebenfalls durch einen Rundsnitt das Flügelstück ab. Durch 2 Längsschnitte mitten oben auf der Gans trennt man die Brust vom Rammbein und zerlegt sie dadurch in zwei Hälften, die man durch einen kurzen Längsschnitt an der Seite vom Rücken losrennt. Jede Brusthälfte schneidet man für sich in längliche Scheiben, die man durch Umwenden des Messers sogleich vom Brustbein losrennt.

234. Gänse schwarz oder Schwarzsauer. Man nimmt hierzu alles von der Gans, was nicht zum Braten gehört, nämlich: Kopf, Hals, Flügel, Füße (die in heißes Wasser gelegt und gehäutet werden), Herz und Magen. Der Hals wird in 2—3 Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Soll das Fleisch erst nach Verlauf von einigen Tagen zubereitet werden, so schüttet man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit wenig Wasser und Salz angefetzt, geschäumt und mit einigen Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer und Nelken, auch nach Belieben mit einer Handvoll Pflaumen gekocht. Dann macht man 1 Eßlöffel Mehl in ebensoviel Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht brenzlich werde, rührt es mit der Brühe zu Sauce an und gibt etwas Essig, ein Stück Zucker oder 1 Eßlöffel Sirup, sowie das Gänseblut (oder Schweineblut) dazu. Übrigens muß die Sauce sehr dicklich, auch reichlich fein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.



Gans.



Gans bratsfertig.

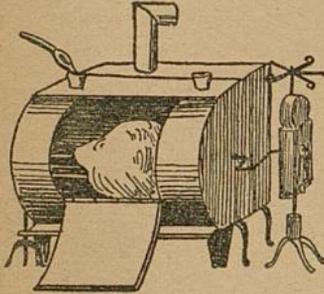
Man gibt Kartoffelköße dazu.

235. Gänselein auf Stettiner Art. Dasselbe Fleisch, wie in vorigem Rezept, wird mit Wasser und Salz angefetzt und mit wenig Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schmilzt darin einige fein gehackte Zwiebeln, läßt Mehl darin gelblich werden und gibt dies, mit Brühe zerührt, zum Fleisch, das scharf mit Pfeffer und Thymian gewürzt wird, und läßt es noch einige Minuten in der bündigen, kräftigen Sauce kochen.

236. Gänselein mit Petersilie. Man kocht das Gänselein in wenig Wasser mit Wurzelwerk, Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weich. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Sieb, damit nicht etwa kleine Knochen splitter darin zurückbleiben, kocht sie mit hellem Schwitzmehl oder geriebener Semmel sämig, gibt fein gewiegte Petersilie und eine Prise gestoßenen Pfeffer dazu und läßt das Fleisch in der heißen Sauce bis zum Anrichten ziehen.

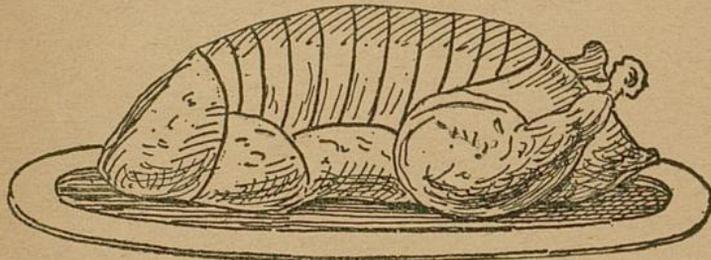
237. Gänselein mit Gemüse. Mit Gänselein kann man auch verschiedene

Gemüse bereiten. Man setzt das Gänselein mit reichlich Wasser auf und kocht besonders mit der Brühe weiße Rüben, weiße Bohnen oder Brühkartoffeln oder auch Brühreis, während man das fertige Fleisch warm hält. Zu den erstgenannten drei Gemüsen gibt man das Gänselein ohne Sauce. Wenn man es mit Reis serviert, so bereitet man mit ein wenig von der Brühe Petersiliensauce, wie oben beschrieben.



Gans am Spieß.

239. Gänseleber gebraten. Für 1 Person. Eine fette Leber wird, nachdem die Galle entfernt ist, in Scheiben geschnitten, mit Salz und ein wenig Pfeffer gewürzt, in Mehl getaucht und in heißer Butter rasch auf beiden Seiten gebraten. Nach Belieben kann man auch Zwiebel- oder Apfelscheiben mitbraten. Bratzeit 5 Minuten.



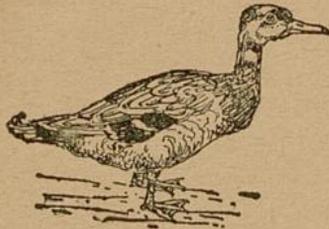
Gans tranchiert.

240. Gänseleber mit Trüffeln. Für 1 Person. Man wäscht und wässert die Gänseleber, damit sie recht weiß wird, legt sie 1 Minute in kochendes Wasser und gleich darauf wieder in kaltes, wodurch sie etwas fest wird. Hierauf schneidet man 3—4 Trüffeln in feine Streifen und spickt damit die Gänseleber. Nun tut man in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Butter, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 3 dünne Speckscheiben und die Leber obenauf, bedeckt diese mit 3 dünnen Speckscheiben und einem mit Butter bestrichenen Blatt Papier, gießt 1 Glas Rotwein und 1 kleine Obertasse Fleischbrühe darunter und läßt sie gut verdeckt ganz langsam gar dünsten, was etwa $\frac{1}{2}$ Stunde dauert.

241. Gänseleber kalt. Eine recht fette Gänseleber wird gewaschen, gewässert und in Stücke geschnitten, hierauf mit einer fein geschnittenen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer in Gänsefett gedünstet und durch einen Durchschlag gestrichen. Man füllt diese feine Farce in eine Glas- oder Porzellanbüchse und serviert die Gänseleber zum Butterbrot.

242. Gans in Gelee oder Weißsauer. Kalte Schüssel für 9—10 Personen. Man zerlegt eine nicht zu fette Gans in passende Portionsstücke und setzt sie zugleich mit aufgehauenen Kalbsfüßen mit kochendem Wasser auf. Nachdem man den Schaum abgenommen hat, tut man das nötige Salz dazu, ferner

etwas ganzen Pfeffer, ein paar Nelken, Lorbeerblätter, etwas Zitronenschale und Ingwer. Man gießt, wenn das Fleisch bald weich ist, $\frac{1}{2}$ l guten Weinessig dazu. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus und ordnet die Stücke in tiefen Porzellanschüsseln, in denen man es servieren will. Die Brühe muß bis auf $2\frac{1}{2}$ —3 l einkochen; man entfettet und klärt sie nach Vorschrift und gießt sie auf die Fleischstücke. Die Kalbsfüße werden zurückgelegt und auf irgendeine andere Weise verwendet. Auf diese Weise zubereitet, kann man die Gans mehrere Wochen aufbewahren.



Wildente.

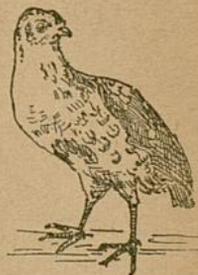
Beim Anrichten verzieren man die Schüssel oben mit Zitronenscheiben, Peterilie und Perlzwiebeln.

243. Wildgans gebraten. Für 6—8 Personen. Die Wildgans muß möglichst jung sein und mehrere Tage an einem kühlen Orte hängen. Man bereitet sie vor wie eine andere Gans, wässert sie aber einige Zeit nach dem Ausnehmen. Dann reibt man sie inwendig und auswendig mit Salz und gestoßenem Pfeffer und Gewürz ein und bratet sie nach Nr. 232.

244. Wildente gebraten. Für 2—3 Personen. Zum Braten eignen sich nur junge Enten. Man häutet die Ente, reibt sie innen und außen mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürz ein, steckt etwas Pfefferkraut hinein und nach Belieben auch ein paar Borsdorfer Apfel, worauf man sie zunächst und mit Speckscheiben umwickelt. Man bratet sie in Butter unter fleißigem Begießen in einem mäßig heißen Ofen gar.

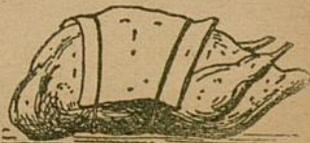
245. Rebhühner gebraten. Man rechnet für jede Person ein junges Rebhuhn. Nachdem man die Hühner zum Braten vorgerichtet hat, bindet man dünne Speckscheiben auf die Brust, streut ein wenig Salz darüber und bratet sie mit viel Butter im Ofen. Während des Bratens muß man sie fleißig begießen und zum Schluß nach und nach etwas saure Sahne hinzufügen. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ Stunde.

246. Rebhühner mit Sauerkraut. 1 kg Sauerkraut wird mit kochendem Wasser übergossen und, nachdem er abgetropft ist, mit Brühe von Rindfleisch und Schinkenabfällen weich gekocht; zuletzt gibt man auch noch 1 Glas Weißwein und die Rebhühnersauce dazu, läßt den Kohl recht kurz einkochen und macht ihn mit Kartoffelmehl bindig. 3 Rebhühner werden nach Nr. 245 gebraten, je nach der Größe in Hälften oder Viertel geschnitten und im Kranze um den Sauerkohl angerichtet.



Rebhuhn.

247. Haselhuhn und Schneehuhn. Diese Hühner werden im Winter meistens aus Schweden, Norwegen und Rußland zu uns geschickt. Sie sind dem Rebhuhn nahe verwandt, haben Ähnlichkeit im Geschmack und werden daher auch auf dieselbe Weise zubereitet. Haselhuhn und Schneehuhn sind größer als das Rebhuhn. Man kann ein Huhn als ausreichend rechnen für 2 Personen oder doch 2 Hühner für 3 Personen.

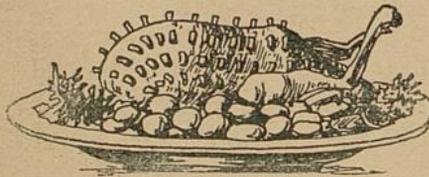


Rebhuhn bratsfertig.

248. Vorkhuhn. Sehr junge Vorkhühner,

oder besser noch Birchhähne liefern einen schmackhaften Braten. Man bereitet sie ebenfalls wie Rebhuhn zu.

249. Fasan gebraten. Für 6 Personen. Man rupft den Fasan erst kurz, ehe man ihn zubereiten will, sengt ihn über Spiritus und wäscht ihn ab.



Gespitztes Rebhuhn mit Pilzen.

Nachdem man ihn ausgenommen hat, wischt man ihn mit einem Tuche sauber aus, reibt ihn mit Salz inwendig und auswendig ab und bindet ihn in Speckscheiben ein. Am ihn noch saftiger zu bereiten, kann man ihn auch noch in Papier hüllen, das man mit feinem Olivenöl ge-

tränkt hat. Man legt ihn zuerst mit der Brust nach unten in kochende Butter in die Pfanne und bratet ihn bei mäßiger Hitze in 1—1½ Stunden gar und dunkelgelb. Vor dem Anrichten gibt man ½ Obertasse süße Sahne, die man mit 1 Teelöffel Weizenmehl durchquirlt hat, an die Sauce, um sie bündig zu machen. Beim Anrichten nimmt man die Speckscheiben ab, legt sie auf eine längliche Schüssel und den Fasan obenauf.

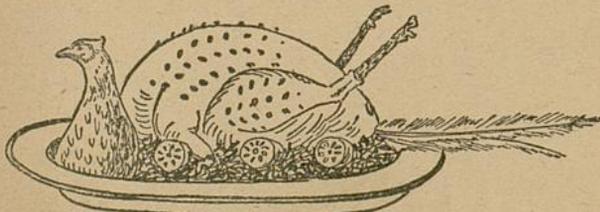
250. Fasan mit Trüffeln.

Für 6 Personen. 250 g Trüffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten und mit 250 g würfelig geschnittenem Schweinefleisch, etwas Salz und 1 Glas Madeira weich gekocht. Nachdem die Farce erkaltet ist, vermengt man sie mit einer Prise fein gestoßenem weißen Pfeffer, füllt den ausgenommenen Fasan damit, näht ihn behutsam zu und läßt ihn 2—3 Tage an einem kühlen Orte damit liegen. Alsdann bratet man den Fasan nach Nr. 249 und gibt ½ Obertasse weich gekochte, in Scheiben geschnittene Trüffeln in die Sauce.



Fasan.

251. Schnepfen. Sind diese zum Braten fertig vorbereitet, so werden sie gespißt, oder mit Speckscheiben umbunden. Dann setzt man sie mit kalter Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 1¼—1½ Stunde braten. Die Eingeweide nimmt man vorher heraus und wiegt sie ohne Magen und



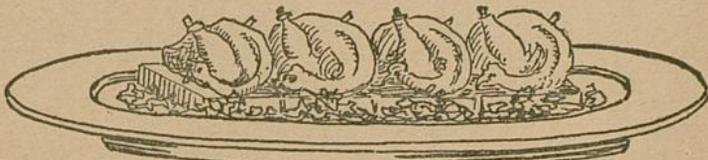
Fasan gebraten.

Leber, die nicht verwendet werden, mit etwas ungeräucher-tem Speck, ein wenig Zitronenschale und einigen Schalotten recht fein. Hierauf werden sie mit zwei Eigelb, 2 Eßlöffel

Zus, etwas Pfeffer,

Salz und geriebener Semmel untermengt und recht dick auf Semmelscheiben gestrichen, die man in Butter braun geröstet hat. Nachdem man die Scheiben

recht dick mit Parmesankäse bestreut hat, läßt man sie kurz vor dem Anrichten auf einer Bratpfanne in Butter im Ofen schnell gar werden. Beim Anrichten legt man diese Croutons, das sogenannte Schnepfenbrot, auf die Schüssel im Kranze um die Schnepfen herum.



Schnepfen gebraten.

252. Bekassinen. Die Bekassine, die eine Abart der Schnepfe ist, wird ebenso bereitet.

253. Krantsvögel. Diese werden nach Nr. 204 vorgerichtet, nicht ausgenommen, aber gut gewaschen. Man setzt sie mit viel Butter (auf 2 Stück kann man 250 g rechnen) und etwas Wasser, am besten in einem irdenen Gefäß zum Feuer, streut etwas Salz darüber, gibt einige gestoßene Wacholderbeeren hinzu und bratet sie fest zugedeckt, bei einmaligem Umwenden weich.

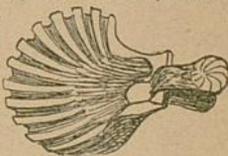


Bekassine.



Krantzvoegel.

254. Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Krantsvögeln oder Enten. Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Geflügel darauf und gibt hinzu: Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln, Zitronenscheiben und Butter und bratet das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man es mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche

Salmi
bratfertig.

Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Lunge, Leber und dem Schinken im Mörser und rührt es mit der Brühe durch ein Sieb. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit dem Fleisch eben durch.

255. Ragout fin in Coquillen oder Muscheln. Man verwendet hierzu Fleischreste von feinem Braten, Kalbsbraten, Lammbraten oder Geflügelbraten. Man läßt 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl und 1 fein. gehackte Zwiebel zusammen dämpfen, aber nicht bräunen, gibt 1 Obertasse Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein dazu und läßt eine sämige Sauce davon kochen. Hierauf nimmt man sie vom Feuer und rührt 6 fein gewiegte Sardellen, ½ Obertasse fein gehackte Morcheln, 3 Eidotter, ½ Obertasse heiße Sahne, etwas Zitronensaft und eine Prise weißen Pfeffer darunter; mit der Sauce vermennt man das Fleisch, sowie Kalbshirn und Kalbsbidder, fein geschnittenen Fisch und Krebschwänze, alles fein gewürfelt. Nachdem man das Ragout in die mit Butter ausgestrichenen Muschelschalen gefüllt hat, bestreut man die Oberfläche mit geriebenem Parmesankäse und läßt es noch kurze Zeit im Ofen baden. Für 12 Muscheln muß man 500 g Fülle rechnen.



Ragoutfschale.