

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Krebse.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Krebse.

82. Hummern zu kochen.

Man wasche die Hummern rein ab und stelle sie mit kochendem Wasser, reichlich Salz, Kümmel und etwas Essig zum Feuer und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, je nach Größe, stelle sie dann beiseite und lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Dann nehme man sie heraus, schneide die Schwänze und Scheren der Länge nach in 2 Teile, gebe die Nasen auf eine Schüssel, garniere Schwänze und Scheren wieder daran und gebe sie warm mit frischer Butter und Remoladensauce zu Tisch; doch meistens werden dieselben kalt gegessen und mit einer Remoladensauce serviert.

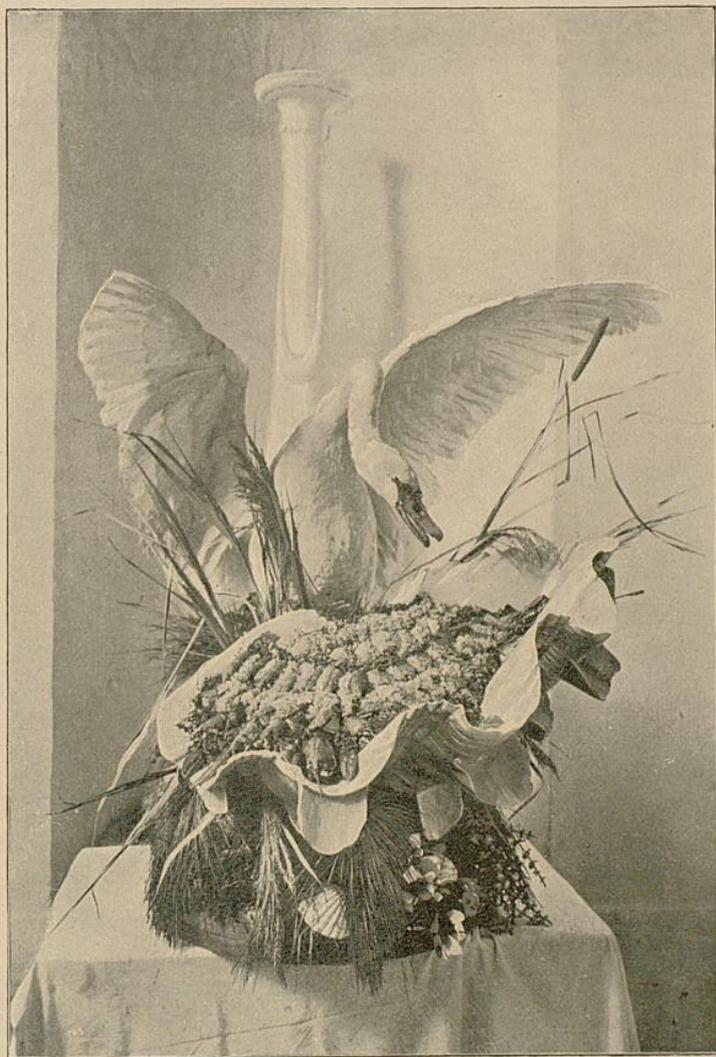
83. Hummer nach amerikanischer Art.

Man schneide etwas Zwiebel, gelbe Rüben, Lauch und Brot-
schnitten in ganz kleine Würfel, röste sie in Butter gelb, schneide den Hummer in Stücke, gebe dieselben dazu, schwinde es einige Male auf dem Feuer, gebe $\frac{1}{2}$ Glas Cognac dazu, zünde ihn an; dann giebt man ein Glas Weißwein, etwas Tomatenpurée, Fleisch-
extract, bindet 1 Lorbeerblatt nebst Thymian und Petersilie zu-
sammen, giebt dies ebenfalls dazu und läßt den Hummer 10 Minuten mit aufkochen, richte den Hummer an, gebe etwas frische Butter, Zitronensaft, Cayennepfeffer und gehackte Petersilie unter die Sauce, gieße sie über den Hummer und serviere ihn. Die Hummerscheren müssen zuvor geöffnet (aufgeschnitten) werden, damit der Gast das Fleisch bequem heraus bekommen kann.

84. Homard à la Parisienne.

(Hummer nach Pariser Art.)

Eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, etwas Lauchstengel und Sellerie wird in Stücke geschnitten und mit 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Petersilie und Thymian in Butter gedämpft, gebe $\frac{1}{2}$ Glas Cognac, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein dazu, gebe den lebenden Hummer hinein und lasse ihn 20 Minuten darin kochen; alsdann nimmt man ihn heraus und giebt etwas Tomatenpurée und braune Sauce in den Sud, läßt dies gut aufkochen und giebt sie durch ein Sieb, schlägt ein Stück frische Butter darunter und hebt sie im Geschmak; inzwischen hat man den Hummer aus der Schale gebrochen, in Stücke geschnitten, gießt die Sauce darüber, läßt alles zusammen nochmals recht heiß werden und serviert das Ganze in einem Reiszrand.



Homards à la Provençale.

(Hummern nach Provencer Art.)

Tafel-Aufsatz zum Festmahle bei der goldenen Hochzeit Ihrer Kgl. Hoheiten des Grossherzogs Carl Alexander von Sachsen-Weimar und der Frau Grossherzogin Sophie am 8. October 1892.

Gefertigt von Emil Koenig, Grossherzogl. s. Hofkuechenmeister.

85. Hummer nach Beauharnais.

Man schneide gekochten Hummer nebst etwas Kalbsmilchen und Champignons in Stücke, bereite eine gute weiße Sauce, gebe etwas Krebsbutter darunter, damit das Ragout ein gelbliches Ansehen bekommt, legiere sie mit Eigelb und Butter, gebe das Ragout dazu, richte es an, lege halbfingerlange, geschnittene, gekochte Spargeln oben auf und garniere das Ragout ringsherum mit Halbmonden von Blätterteig.

86. Timbale Wladimir.

Man garniert eine Timbale-Form, d. h. eine glatte Form ohne Schornstein mit schön ausgestochenen Trüffeln und Hummerrot oder Hummereiern, nachdem man dieselbe vorher gut mit Butter bestrichen hatte; alsdann streicht man die Form fingerdick mit einer gut bereiteten Fischfarce aus und füllt diese mit einem Ragout, bestehend aus: roten und grünen Fischlößchen, Krebschwänzen, ausgestochenen markstückgroßen, gekochten Filets de Soles, Trüffelscheiben, Champignons, Karpfenmilchen, vermischt dies alles mit einer guten, weißen Fischsauce, in welche man etwas Krebsbutter genommen, streicht das Ganze mit Fischfarce zu, dünstet den Pudding 1 Stunde im Wasserbade, stürzt ihn und serviert ihn mit einer guten, weißen Sauce mit Krebsbutter.

87. Hummer-Mayonnaise mit Fisch.

(1 Pfund-Büchse Hummer, 2 Pfund Fisch.)

2 Pfund Hecht oder Zander wird, nachdem er gereinigt ist, mit Salzwasser, Pfeffer und Zwiebel gar gekocht, erkaltet von den Gräten gelöst, mit 1 Pfund-Büchse Hummer vermischt und wie ein Salat gut im Geschmack gehoben, auf eine flache Schüssel, worauf man etwas geschnittenen Salat gegeben, und erhaben angerichtet; gieße die Flüssigkeit, die etwa nachläuft, gut ab und bedecke das Ganze mit einer Mayonnaise-Sauce und garniere geschmackvoll mit den zurückgelassenen Hummerscheren, hart gekochten Eiern, Gelée, Oliven, kleinen, grünen Gurken, Kapern und Sardellenfilets.

88. Hummer-Ragout.

Nachdem die Hummern gekocht sind, werden die Schalen geschickt entzwei geschlagen und die großen Fleischstücke gut herausgelöst, welche man auf eine Schüssel legt; alsdann werden die Hummerschalen zerflagen, die Schalen in Butter hell gedämpft, bis sie eine rötliche Farbe angenommen haben, mit heißem Wasser ab-

gelöscht, in ein Sieb geschüttet und ablaufen lassen, wovon man die Krebsbutter gewinnt. Einem oder mehreren Hummern jedoch läßt man Kopf, Brust- und Rückenteile, nachdem das Fleisch ausgehöhlt worden, ganz, damit man sie als Verzierung benützen kann.

Nachdem die Krebsbutter erkaltet ist, hebt man sie ab, schwigt davon mit Mehl ein, giebt frisch gekochte, oder auch in Büchsen eingemachte Spargeln und grüne Erbsen dazu, läßt sie darin dünsten, giebt etwas Spargel- oder Erbsenwasser daran und läßt zuletzt die Hummerstücke und Fleischklößchen einen Augenblick mit durchziehen, arrangiert das Ganze schön auf eine Schüssel und stellt die ganzen Hummerschalen des Hummeroberkörpers samt den Scheren, aufwärtsstehend in die Mitte.

Fleischklöße, gehacktes, feines Kalbfleisch und etwas schäumig gerührte Krebsbutter, Pfeffer, Salz, geriebenes Weißbrot wird mit Ei vermengt, in Salzwasser oder Brühe abgekocht und zum Ragout gelegt.

89. Hummerbrot.

Von frisch gekochtem Hummer wird das Fleisch abgelöst, in einem Mörser mit einer gut verkochten Béchamel verrieben, gut gesalzen und einige Blätter Gelatine hinzugefügt. Dieses Hummerpurée wird durch ein feines Haarsieb getrieben und dann in Förmchen gefüllt, die von einem federspulstarken Boden vom besten Aspice bedeckt sind. Diese kleinen Förmchen werden dann auf Eis gestellt und im letzten Augenblick geschmackvoll auf einem Aspiceband angeordnet; eine gute Hummer-Mayonnaise wird in den inneren Raum des Randes gefüllt.

90. Krebse zu kochen.

Man hürste die Krebse sauber ab, stelle sie mit kochendem Wasser, Essig, Salz und reichlich Kümmel zum Feuer, lasse sie einmal aufkochen, tauche einige Male ein glühendes Eisen unter, lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen und reibe die Schalen, wenn die Krebse gekocht sind, mit Öl ein.

91. Krebschwänze mit Reis und grünen Erbsen.

Man löse von einem Schock gekochter Krebse die Schwänze und Scheren aus, putze 15 Stück Nasen sauber aus, stoße das übrige und bereite davon Krebsbutter. Reis koche man trocken und stelle ihn warm, frische, grüne Erbsen koche man in Salzwasser weich und stelle sie mit einem Stück frischer Butter ebenfalls warm. Etwas Krebsbutter und Brühe lasse man aufkochen, rühre während des

Kochens so viel Mehl dazu, als es annimmt, schlage einige Eier dazu, salze und rühre es gut durch und fülle die Krebsnasen damit, welche man in kochender Fleischbrühe gar werden läßt. Einen Teil der Krebsbutter mische man unter den Reis, in dem zweiten Teile wärme man die Krebschwänze, in den Rest mische man etwas Mehl, ziehe dies mit saurer Sahne auf, salze es und lasse die Sauce etwas verkochen. Dann richte man auf einer runden Schüssel bergartig den Reis abwechselnd mit den Schoten und Krebschwänzen an und garniere das Ganze mit den Krebsnasen. Die Sauce gebe man besonders dazu.

92. Auflauf von Krebsen à la cancanes.

(Mousse d'écrevisses à la cancanes.)

Von einem mittelgroßen Hecht löst man das Fleisch aus den Gräten, bereitet davon mit in Milch geweichter Semmelkrume, Butter, Krebsbutter, Eigelb eine recht zarte Farce. Eine beliebige Stürzform wird mit Krebsbutter ausgestrichen, mit Krebschweischen in schöner Zeichnung ausgelegt, die Farce hineingefüllt, in einer verschlossenen Kasserolle in Dunst langsam gekocht. Inzwischen hat man die Gräten und Abfälle vom Fisch in Wasser mit Wurzelwerk und Gewürz gekocht; davon wird eine weiße Sauce bereitet und mit Krebsbutter legiert. Auch kann man kleine Rissolen bereiten, welche mit Fischragout gefüllt sind, bestehend aus: gekochtem Fisch, Champignons, blanchierte Karpfenmilch und etwas von der weißen Sauce. Der Auflauf wird gestürzt, Krebsbutter darüber gegossen, mit den Rissolen garniert und die Krebsauce besonders dazu serviert.

93. Krebsauflauf.

Siehe unter Aufäufen, Abschnitt 12.

94. Krebspudding.

Siehe Abschnitt 13, bei Puddings.

95. Krabben.

Diese gehören zur Kategorie der Krebse; sie kommen gewöhnlich gekocht zum Markt, weil sie keinen langen Transport vertragen. Die Krabben der Ostsee sind, wenn sie gekocht sind, rot wie Krebse und sind feinschmeckend, die der Nordsee bleiben grau und unansehnlich und schmecken auch nicht so fein. Man ißt sie auf Butterbrot, jedoch nur die Schwänze, nachdem sie ausgelöst sind, oder auch als Salat. Am meisten werden sie jedoch als Garnitur zu Fischen und Saucen verwendet.