

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Muscheln.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Frösche.**96. Eingemachte Froschschenkel.**

Siehe Rezept Nr. 38 in Abschnitt 22.

97. Gebackene Froschteulen.

Wenn dieselben sorgfältig gepuzt und gewässert sind, schneidet man die vorderen Taten der Frösche ab, salzt sie und läßt sie eine zeitlang stehen; dann wendet man sie in Mehl und Eigelb um, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Schmalz heraus.

Muscheln.**98. Gebackene Auster in der Schale.**

Man löse die Auster aus den Schalen und entferne den Bart, gebe sie zurück in die Schale, überstreue sie mit Parmesankäse, zur Hälfte mit gestoßener Semmel gemischt, überträufle sie mit Krebs- oder frischer Butter und lasse sie sehr schnell 2—3 Minuten in einer heißen Röhre backen.

99. Falsche Auster.

Nach Verhältnis des Bedarfes wässert man Heringsmilch gut aus, womöglich in süßer Milch, damit sie recht weiß werden, schneidet sie beim Gebrauch in zwei fingergliedlange Stücke, streicht Muscheln gut mit Butter aus, legt die Heringsmilch gut abgetropft hinein. Unterdessen hat man eine Farce von Sardellen, Kapern, gewiegter Zitronenschale, geriebener Semmel und guter, süßer Sahne, sowie gewiegte Petersilie und Zitronensaft bereitet, füllt von dieser Masse einen Löffel auf die Heringsmilch, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, legt auf jede Muschel ein wenig frische Butter und bäckt sie schön gelbbraun, dies muß aber schnell gehen, sonst werden sie trocken. Beim Servieren werden sie mit Zitronensaft betropft.

100. Falsche Auster (andere Art).

Die Austerschalen werden mit frischer Butter ausgestrichen, geriebene Semmel darauf gestreut, ein Stück vorher weichgekochte Kalbsbrieschen, so groß wie eine Auster, darauf gelegt. Etwas durchgeriebene Sardellen, geriebene Semmel, ein kleines Stückchen Butter darauf gelegt, mit Zitronensaft betropft und im Ofen heiß werden lassen.

101. Schwarze Seemuscheln.

Die Seemuscheln werden gewaschen und äußerlich gut gereinigt; dann wird Wasser und etwas Salz, Pfeffer, Gewürz, Kümmel und Zwiebel aufgekocht; die Muscheln kommen ins kochende Wasser und bleiben darin, bis sie aufspringen. Der Vorsicht halber stecke man, während die Muscheln kochen, einen silbernen Löffel in das Wasser; er wird schwarz beim Kochen, wenn schlechte Muscheln darunter sind.

102. Muscheln à la Marinière.

Nachdem diese sauber gepuzt und gewaschen sind, kocht man sie in Weißwein mit etwas Wurzelwerk und Gewürz; fein gehackte Schalotten werden in Butter gedämpft, seihe den Wein, worin die Muscheln gekocht wurden, durch ein Sieb dazu, lasse dies zusammen aufkochen, gebe etwas weiße Sauce, nebst gehackter Petersilie dazu, lasse es nochmals kochen, gebe sie über die Muscheln, welche man vorher vom Bart und einer Schale befreit hat.

103. Muscheln nach Catalane.

Dieses müssen sehr große Muscheln sein und werden wie die vorigen gekocht; man nimmt die eine Schale, an der sie nicht fest hängen, ab, schwißt etwas fein geschnittene Schalotten in Butter weiß, gibt etwas Mehl dazu, läßt dies einige Minuten mit anziehen, füllt es mit süßer Milch auf, so daß es eine dicke Sauce gibt, läßt sie gut durchkochen, hebt sie im Geschmack mit etwas Cayennepfeffer, gehacktem Estragon und bindet die Sauce mit einigen Eigelb und Butter, streiche sie gehäuft auf die Muschel in der Schale, streue etwas geriebene Semmel und Käse darauf und lasse sie im Ofen, nachdem man sie auf einer Pfanne oder Blech mit Salz gestellt hat, backen.

104. Schnecken in ihren Häusern.

Man nehme die gemeinen Gartenschnecken, wenn sie noch geschlossen sind, d. h. einen kalkartigen Deckel über dem Gehäuse haben, was während des Winterchlafes vom Spätherbste bis zum Frühjahr zu geschehen pflegt, denn nur da sind sie genießbar.

Am bequemsten ist es, wenn man sich im Garten oder kühlem Keller einen Schneckenkasten anlegt. Einen Kasten ohne Boden ramme man in die Erde und versehe ihn mit einem Deckel mit Drahtgitter. Dann belege man den Boden mit Salatabfällen, Blättern *z.* und sammle im Sommer die Schnecken in diesen Kästen, nur vergesse man das Füttern mit Salat *z.* nicht. Beim

Beginn des Winters überdecke man den Kasten mit Laub, um ihn vor Frost zu schützen; auf diese Weise wird man auch im Winter immer bequem die Schnecken, welche sich in die Erde des Kastens vergraben, herausholen können.

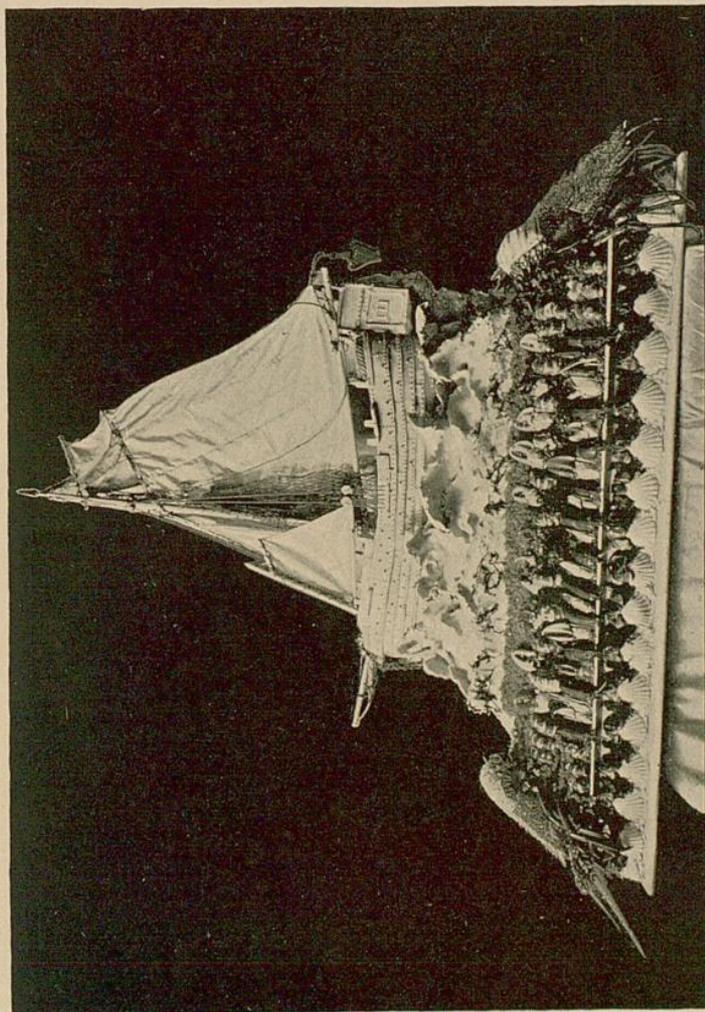
I. Man wäsche dann die Schnecken ab und stelle sie mit kochendem Salzwasser zum Feuer, lasse sie einmal aufkochen und gebe sie in kaltes Wasser. Dann ziehe man mit einer Spicknadel die Schnecke aus dem Häuschen, entferne die Därme, den Kragen und den Stein, stelle sie mit Fleischbrühe, Wurzelwerk und etwas Weißwein zum Feuer und lasse sie 2—3 Stunden weich kochen.

Unterdessen bereite man eine gute Kräuterbutter wie folgt: man nehme ungefähr zu 125 Gramm frischer Butter 4—5 Sardellen, aus welchen man die Gräten entfernt, stoße sie mit der Butter zusammen, streiche sie durch ein Sieb und gebe etwas frisch gehackte Petersilie, einige ganz fein gehackte Schalottenzwiebeln, weißen Pfeffer, Zitronensaft, alles gut vermengt, dazu. Gebe zuerst etwas von der Brühe der Schnecken in das Häuschen, dann eine Schnecke, fülle es mit dieser Butter voll, daß es den Deckel bildet, streue geriebene Semmel darauf, stelle sie auf ein Blech mit Salz in die Röhre und lasse sie 10 Minuten backen.

II. 20 Stück gekochte Schnecken, 6 Sardellen, 2 hart gekochte Eier, eine halbe in Wasser aufgeweichte Semmel, einen abgekochten Gänsemagen, $\frac{1}{2}$ gekochte Gänseleber wiege man fein, gebe ein Stück Butter, fein gewiegten Thymian, Petersilie, Kerbelkraut, einen Eßlöffel saure Sahne, Salz und Pfeffer dazu, fülle die Masse in die Schneckenhäuschen, bestreue sie mit geriebener Semmel, überträufle sie mit Butter und backe sie $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre.

105. Schneckenalat.

Siehe Abschnitt 9.



Homards à la Provençale.

(Hummer nach Provençaler 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. Hofkuchenmeister.

