

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schalthiere

Stempel-Kehrmann, Anni

Öflingen, [1911]

Das Anrichten von sterilisierten Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-56728

Das Anrichten von sterilisierten Speisen.

Bei jeder Speise, auch der einfachsten, ist es von Wichtigkeit, in welcher Art dieselbe aufgetischt wird. Schon ein Gericht von gekochten Kartoffeln kann verdorben oder tadellos von Geschmack sein. Mehlig, heiß und trocken abgedämpft schmeckt es recht verlockend, während glasige, halbkalte Kartoffeln fast ungenießbar sind. Auch bei unseren frischgehaltenen Speisen spielt das Anrichten eine Hauptrolle. Man kann nicht peinlich genug beim Fertigstellen und Auftragen der sterilisierten Gerichte verfahren. Vor allen Dingen müssen sie die zu ihrem Wohlgeschmack erforderliche Temperatur haben. Alle warm zu servierenden Speisen müssen kochend heiß sein, kalte Speisen entsprechend kalt. Fleischgelees werden am besten vor dem Anrichten auf Eis gekühlt.

Ueber das Sterilisieren der verschiedenen Speisen herrschen bekanntlich die verschiedensten Ansichten. Viele Frischhalterinnen setzen vor dem Sterilisieren von Suppen und Fleischspeisen Mehl hinzu und wärmen das fix und fertige Gericht nur im Glase auf. Ich bin, wie ich schon einmal erklärte, durchaus dafür, daß man das Mehl erst beim Anrichten zusetzt und zwar, wenn etwas Stärke nicht genügen sollte, in Gestalt der sterilisierten Einbrenne: Mehl und Butter oder Mehl und Palmin.

Fast alle sterilisierten Speisen werden im Glase selbst erwärmt. Bei manchen würde ein Aufkochen im Kochtopfe den Geschmack beeinträchtigen, Form und Farbe würden leiden, wie z. B. bei Gemüsen. Suppen und Saucen, die mit Einbrenne verdickt werden müssen, kocht man allerdings mit derselben auf. Braten und Geflügel kann man im Bratofen frisch anbraten, anstatt es im Glase zu erwärmen. Wer recht knusperig gebratenes Fleisch liebt, zieht das Anbraten desselben vor. Man sterilisiert das Fleisch, mit Butter oder Palmin übergossen, und die Sauce für sich allein.

Beim Anrichten von Ragouts verfährt man auf folgende Art: Das Fleisch wird im Glase erwärmt; die Sauce wird aus Einbrenne und der abgegossenen Brühe hergestellt. Das fertige Ragout stellt man bis zum Anrichten im Wasserbade heiß.

Alles in Fett Gebackene wird kalt aus dem Glase genommen und in Fett aufgebacken.

Das Garnieren von sterilisierten und nichtsterilisierten Gerichten wird uns durch den Frischhalter ganz besonders erleichtert. Dadurch, daß man den Gläsern nur einen Teil ihres Inhalts entnimmt und sie unbeschadet wieder sterilisieren kann, wird eine reichhaltigere Garnitur nicht teurer, als eine einfache. Es ist schließlich ganz gleich, ob man ein Glas oder

mehrere Gläser mit Gemüse öffnet und zu gleicher Zeit wieder sterilisiert, ob man eine oder mehrere Gelees auf dieselbe Art in Angriff nimmt.

Das Sterilisieren von Resten.

Fleischreste, die für zwei bis drei Tage luftdicht verschlossen aufbewahrt werden sollen, werden 15 Minuten bei 100° sterilisiert.

Fleischreste, die länger aufbewahrt werden sollen, sterilisiert man 60 Minuten bei 100°.

Wie muß sterilisiertes Fleisch und Fleischspeisen usw. für Ausstellungszwecke beschaffen sein?

Schon bei den Gerichten für den täglichen Tisch spielt das Aussehen eine Hauptrolle. Bei Speisen, die zu Ausstellungszwecken bestimmt sind, fällt dieser Umstand noch schwerer ins Gewicht. Es wird in erster Linie nach dem Aussehen der Sachen geurteilt; deshalb gilt es vor allen Dingen, das Auge zu befriedigen.

Von Suppen sind nur klare Brühen mit Einlagen, wie Fleischklößchen oder gemischten Gemüsen, ausstellungsfähig. Klößchen und Gemüse müssen aufs sorgfältigste gekocht sein, damit sich keine Fasern loslösen und die Brühe trüben. Die Brühe selbst muß entfettet und filtriert werden, ehe man sie in die Gläser einfüllt.

Gekochtes Fleisch wird ebenfalls in klarer Brühe sterilisiert. Sie muß, wie die Suppen, klar und völlig fettfrei sein.

Bei den Braten werden alle Abfälle sorgfältig entfernt. Sie müssen glatt und hübsch gerundet sein. Der Bindfaden ist zu entfernen. Die Bratensauce (ohne Mehl) wird durch ein Haarsieb gegossen. Sie muß in gleicher Höhe wie der Braten sein. Reicht sie nicht ganz, so kann man auch etwas geschmolzene Butter oder geschmolzenes Palmin nachgießen.

Gebratenes Geflügel wird tranchiert und möglichst vorteilhaft in die Gläser gepackt, fleischige Bruchstücke nach außen, weniger schöne Stücke nach innen.

Gedämpftes Fleisch muß recht fest eingefüllt werden. Die durchgegebene Sauce muß die ganz gleichmäßig geschnittenen Fleischstücke ganz bedecken.

Paniertes Fleisch wird trocken eingelegt. Es muß sehr sorgfältig paniert sein; das Paniermehl muß überall anhaften und recht fein gesiebt sein. Das panierte Fleisch muß gleichmäßig gebacken sein und eine schöne goldbraune Farbe haben. Um diese zu erzielen, backt man es am besten in Palmin.

Fleischpasteten, Wurstfarcen und Pains dürfen nicht zu hoch eingefüllt werden, da sie gerne hochkochen. Wer extra

schöne Pasteten ausstellen will, verfährt auf folgende Art: Die Pasteten werden nach Angabe sterilisiert, d. h. eine halbe Stunde kürzer wie angegeben. Dann öffnet man das Glas, gießt die fettige Brühe zu anderweitigem Gebrauch von der Pastete ab und übergießt sie mit kräftiger Gallertbrühe. Dann sterilisiert man eine halbe Stunde weiter. Auf diese Art hat man eine Pastete in klarer Gallerte.

Fleisch in klarer Gallerte ist das Vorteilhafteste zum Ausstellen. Die Gallerte muß tadellos steif und völlig klar sein. Schwartengallerten sind gut von Geschmack, doch sind die Juggallerten (obwohl bei weitem kostbarer) vorzuziehen, weil sie dem Witterungswechsel weniger unterworfen sind. Gelatinegallerten sind für Ausstellungszwecke durchaus zu verwerfen.

Gekochter Fisch wird im Fischesud oder in klarer Gallerte sterilisiert. Der Fischesud klärt sich im Stehen. Die auf den Fisch gegossene Gallerte bleibt nur dann klar, wenn der Fisch ganz gar ist, ehe er mit der Gallertbrühe übergossen wird. Beim Einlegen von Fisch ist die größte Vorsicht geboten. Hautstückchen oder Fasern lösen sich leicht und machen die Gallerte unansehnlich.

Gebackener Fisch muß in gleichmäßige Stücke geschnitten und behandelt werden, wie es bei paniertem Fleische angegeben ist. Gedämpfter Fisch eignet sich nicht zum Ausstellen.

Von süßen Speisen sind eigentlich nur Zitronenreis, Weinreis, Rumreis ausstellungsfähig. Rote Grützen verlieren durch das Sterilisieren die schöne rote Farbe und die von Geschmack vorzüglichen englischen Puddings, wie Plumpudding, Feigenpudding usw., sind durchaus unansehnlich.

Trockengebäck eignet sich zu Ausstellungszwecken sehr gut. Ich nenne Käsestangen, Pastetengehäuse, kleine Nuß- und Sandtörtchen, Plätzchen und Cakes. Auch hier heißt es: gleichmäßig geformt, goldgelb gebacken und vor allem dicht und ohne Krümel in die Gläser gepackt. Sterilisationsdauer 30 Minuten bei 100°.

Wir schreiten natürlich immer weiter auf dem Frischhaltungsgebiete fort. Jede Frischhalterin weiß von Zeit zu Zeit von eigens erprobten vorteilhaften Rezepten zu berichten. Unsere Monatsschrift „Die Frischhaltung“ führt uns alle diese Neuerungen zu; zugleich mit dem zeitgemäßen Altbewährten das zeitgemäße Neue. Jede ins Fach schlagende Frage wird bereitwilligst beantwortet; es findet dort ein reger Gedankenaustausch der ganzen Frischhaltungsgemeinde statt. Eine eifrige Frischhalterin, die sich stets auf dem Laufenden halten will, findet in der „Frischhaltung“ ihre beste Stütze.