

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh

Fäsch-Kußmaul, Lydia

Karlsruhe i.B., 1901

5. Filet (Kalbs-, Schweins-, Ochsenlummel) auf dem Rost

urn:nbn:de:bsz:31-56227

es als Frikandeau vorbereitet, wie Kalbslummeli Nr. 5 reichlich gespiet wird; es kann jedoch auch nur auf einfache Art, wie Kalbsbrust geröstet werden.

5. Filet oder Lummelbraten auf dem Rost.

Da die Filets oder Lummel die feinsten und auch gesuchtesten Stücke sind, so liegt es auf der Hand, daß sich diese Stücke ganz besonders gut zu Rostbraten eignen und sollten sie deshalb, wie das Rierstück, nur auf dem Rost bereitet werden, wenn ein solcher vorhanden ist.

Kalbsfilet, mit der nötigen Achtbarkeit auf dem Rost gebraten, kann, was seine Schmachtheit und Zartheit anbetrifft, Fleisch von Geflügel zur Seite gestellt werden. — Es wiegt gewöhnlich $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Kilogr. und reicht für 4 bis 6 Personen. — Vor allem wird das Filet auf der obern Seite sorgfältig gehäutet, reichlich gespiet und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Rösten auf beiden Seiten mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben, wobei es mit der flachen Hand ganz leicht geklopft wird, damit das Salz recht in das Fleisch eindringen könne. Dann wird der Ofen erst $\frac{1}{4}$ Stunde mit voller Flamme erwärmt, indem gleich anfangs $2\frac{1}{2}$ Deciliter Fleischbrühe in die Bratpfanne gegossen (in Ermanglung hievon reines Wasser, und muß beim Anrichten der Sauce dann ein kleiner Zusatz von Maggi-Würze gemacht werden), der Rost eingefettet, die Bratpfanne auf eine der obersten Rinnen*) geschoben und der Bratraum mit dem Blechschieber geschlossen. Nun werden 50 Gr. süße Butter in einem Pfännchen leicht zerlassen, das Lummeli mit der gespieten Seite nach oben in die Mitte, der Flamme entlang auf den heißen Rost gelegt,**) mit der flüssigen Butter reichlich bepinselt, die volle Flamme darauf spielen gelassen, indem der Blechschieber jedesmal wieder eingeschoben wird, das Filet alle 5 Minuten wieder reichlich bestrichen, so fortgefahren, bis es hübsch goldgelb ist, (sollte sich das Fleisch zu früh bräunen,

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

**) Siehe Nr. 1 Allgemeines über die Spieß- und Rostbraten.

so müßten die Flammen bedeutend verkleinert und die Bratpfanne um 1 bis 2 Stagen weiter hinunter geschoben werden), vermittelt eines Schaufelchens (keine Gabel) umgewendet, wieder bestrichen und im übrigen gleich verfahren. Es wird im ganzen etwa 1 Stunde gebraucht und ist Folgendes noch zu beachten: Der dünne Teil des Lämmelchens wird mit einem kleinen hölzernen Kochlöffel unterlegt, damit er den Flammen ebenfalls nahe genug komme, um hübsch braun zu werden. Ist dann dieses dünnere Ende auf der 2. Seite schön hellbraun gebraten, so wird die Hälfte der Flammen, welche über diesem feinsten Stück des Lämmelchens sind, abgelöscht, damit es nicht etwa austrockne, und das dickere Ende noch fertig geröstet. Hernach wird das Fleisch, die gespickte Seite nach oben auf eine heiße Platte angerichtet, die Sauce, wenn nötig, auf einem Herdbrenner noch aufgekocht und über den Braten geschüttet (siehe Roastbeef anrichten und Sauce Nr. 2).

Schweinsfilet wird gleich bereitet wie Kalbsfilet, nur daß daselbe nicht gespickt, jedoch auch reichlich mit süßer Butter bestrichen wird. Schweinsfilets sind etwas kleiner als Kalbsfilets und wiegen gewöhnlich 500 bis 750 Gr., brauchen, je nach ihrer Größe, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden Bratzeit und sind ebenfalls auf dem Roß gebraten, ein vorzügliches Gericht.

Ochsenfilet wird gleich bereitet wie Kalbsfilet, nur daß der Roß etwa auf die 3. obersten Rinnen*) geschoben, zur Sauce nur Wasser ohne jeden weiteren Zusatz verwendet und das Ochsenfilet nur kürzere Zeit geröstet wird. Ein Stück von 750 Gr., ohne Knochen gewogen (für 4 bis 6 Personen reichend), braucht z. B. je nach Liebhaberei im ganzen, bei vollen Flammen geröstet, nur 28 bis 35 Minuten Zeit.

6. Beefsteaks auf dem Roß.

Beefsteaks, auf dem Roß gebraten, schmecken ganz vorzüglich, jedoch ist auch hier, wie bei Beefsteaks in der Pfanne,

*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.