

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Vierter Abschnitt. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Art gekocht, ist gut zu Hopfen, Spargeln oder Sauerampfer.

Cotelettes von Froschschenkeln.

Man schneidet die Froschschenkel gehörig ab, und thut die oben daran befindlichen spizigen Beinchen davon, löst das eine Beinchen heraus und streift das Fleisch an das andere; nun klopft man das Fleisch mit einem Messerrücken, und formirt die Froschschenkel gerade wie Kalbs-Cotelettes, doch so, daß das Beinchen sich nicht davon loslöst, salzt sie, und läßt sie ein wenig liegen. Dann wendet man sie in zerlassener Butter und dann in geriebenem Brod um, und bratet sie auf dem Roß. Während dem Braten begießt man sie immer mit Butter und Zitronensaft.

Man muß aber sehr behutsam damit umgehen, damit man die Cotelettes nicht verbratet. Unter das geriebene Brod kann man auch vermiegte Semmel und Gries thun.

Vierter Abschnitt.

P a s t e t e n.

1. Lerchen = Pastete.

Zwölf Lerchen reinigt man sauber und dämpft sie mit folgenden Gegenständen, die aber klein gehackt seyn müssen: Speck, Zitronen, Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer, Esdragon, Timian, auch einige Wachholder-

beeren, eine mit Nelken besetzte Zwiebel, Petersil, $\frac{1}{2}$ Loth von den Gräten befreite Sardellen, $1\frac{1}{2}$ Loth Kapern, Muskatnuß und Salz; dann formirt man eine Pastete von Buttermig mit einem Hand hohen Rand, legt die Lerchen sammt dem Saft, worin sie gebraten sind, auf den mit Brodschnitten belegten Buttermig, macht einen Deckel darauf, verziert ihn mit dem nämlichen Teig, bestreicht die Pastete mit Eiern und backt sie schön gelb.

2. Kal-Pastete.

Man zieht dem Kal die Haut ab und schneidet ihn in Stückchen. Dann nimmt man Petersil, Chalotten-Zwiebeln, Esdragon und Majoran, verwiegt alles fein, oder zerreibt letzteres zu Pulver; reibt den Kal mit Salz ein, dämpft ihn sammt den Kräutern in einem Stückchen Butter, bis er halb weich ist; dann läßt man ihn abkühlen. Sodann macht man eine Farce von etwas Fleisch, vermischt mit Pfeffer, Salz und geriebenem Brod, rührt das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier hinzu, und gießt ein wenig ausgelassene Butter darein. Dann macht man einen Boden von Buttermig, füllt Fingersdick von der Farce darauf, legt den Kal, sammt dem Saft, worin er gebraten worden, darauf, macht von Teig einen Deckel darauf und backt die Pastete schön gelb; alsdann stürzt man sie aus der Form und schneidet den Deckel in der Mitte etwas auf. Unterdessen thut man etliche Büffel voll Fastenbrühe oder Jus mit ebensoviel weißem Wein und dem Saft von einer Zitrone auf das Feuer, und wenn es ein wenig aufgeköcht hat, gießt man es in die Pastete, legt den Deckel wieder darauf und giebt sie recht warm zur Tafel.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete.

Zwei schöne große Gänselebern werden jede in zwei Hälften geschnitten; dann siedet man $\frac{1}{2}$ Pfund Trüffeln, schneidet sie in 2 Theile und steckt sie in die Hälften der Gänselebern. Nun legt man diese auf ein Blech, welches einen Rand hat, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber, läßt es auf Kohlen ein wenig dämpfen, thut ein wenig Pfeffer und Salz hinzu und macht eine Farce auf folgende Weise: Die zurückgelassene Leber schält und hackt man so fein als möglich, thut eine Hand voll klein geschnittener Trüffeln hinzu; dann wiegt man ein Stück Kalbfleisch und stößt es im Mörser zu einem feinen Teig, thut ein Loth gewiegte Sardellen dazu, stößt alles, was zur Farce gehört, recht fein zusammen und mengt Pfeffer und Salz, auch ein wenig Muskatnuß hinzu. Dann wird ein geriebener Teig wie zu kalten Pasteten gemacht und in 2 Theile geschnitten; dann ausgewallt und um den einen, der den Boden bildet, ein hoher Reis gestellt. Diesen belegt man dick mit dünnen Speckscheibchen; dann mit der Hälfte der Farce, sodann mit der Leber und endlich mit der übrigen Farce; wenn dieses geschehen ist, legt man noch dünne Speckscheibchen herum, legt den Deckel recht sorgfältig darauf und backt sie nach dem Brod im Ofen. Nach $1 \frac{1}{2}$ Stunden wird sie fertig seyn.

4. Eine gewundene Pastete.

Man nimmt ein Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz und wirft es zu einem Teig; dann schlägt man das Gelbe von zwei Eiern und ein ganzes Ei daran; dann gießt man so viel Wasser dazu, bis der

Teig sich kneten läßt und thut auch das nöthige Salz hinzu. Dann rollt man ihn 3 bis 4 mal aus und legt ihn jedesmal wie eine Serviette wieder zusammen. Nun macht man lauter 3 bis 4 Ellen lange halb Finger dicke Nudeln, drückt sie in eine Casserole wie gewunden sehr nahe an einander, bis diese ganz umwunden ist. Die Fülle macht man wie folgt: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund gesottene Schinken, verwiegt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund fettem Speck, thut Petersil, Zwiebeln, Schalotten und etwas Timian dazu, läßt alles in einer Casserole eine kurze Weile dämpfen, nimmt es vom Feuer und läßt es auskühlen; dann thut man $\frac{1}{2}$ Loth Kapern, ebensoviel gereinigte Sardellen, Salz und Muskatnuß dazu, verrührt 6 Eier mit 6 Eßlöffeln voll saurem Rahm und mischt es auch darunter. Diese Masse füllt man in die mit dem Teig ausgelegte Casserole, macht einen Deckel von demselben Teig darauf und backt die Pastete schön gelb. Beim Herausstürzen muß man behutsam damit umgehen, weil sie leicht zerreißt.

5. Spargel = Pastetchen.

Man schneidet die Spargeln, soweit sie gut sind, in ganz kleine Stückchen, siedet sie in gesalzenem Wasser nicht sehr weich, läßt sie dann wieder ablaufen, thut sie in ein Geschirr und vermischt sie mit einer Hand voll geschnittenen und abgekochten Morcheln, so wie auch mit ausgelösten Krebschwänzen und (wenn man es haben kann) mit Karpfenmilch, thut Pfeffer und Salz dazu, nebst der Schale von einer Zitrone. Dieses alles dünstet man in einem Stück Butter, thut etliche Eßlöffel voll Fleischbrühe (Fus) dazu und rührt, wenn es wieder erkaltet ist, 5 Eier daran. Dann legt man kleine

Förmchen mit gutem Buttermey aus und füllt in jedes einen Löffel voll von der Masse, legt einen Deckel vom nämlichen Teig darauf und läßt sie in schneller Hitze schön gelb werden.

6. Auster-Pastetchen.

Man macht die Auster auf, thut den Saft in eine Schüssel, puzt die Auster sauber und drückt den Saft von einer Zitrone darüber. Nun verfertigt man eine Farce auf folgende Art: Man klopft ein Stück von Auster und Knochen gereinigtes Kalbfleisch, verwiegt es mit einem Stück fetten Speck, Chalotten, andern Zwiebeln und der Schale von einer Zitrone, thut es, wenn es recht fein ist, in ein Geschirr, nebst etwas Pfeffer, gestoßenen Nelken und Salz, und mischt den Saft von den Auster darunter. Die Auster schneidet man in kleine Stückchen; von der Fülle thut man etwas in mit gutem Buttermey ausgelegte Förmchen, legt die geschnittenen Auster darauf, thut wieder Fülle darüber und deckt sie mit Buttermey zu. Dann backt man die Pastetchen in etwas schneller Hitze, und giebt sie recht heiß auf die Tafel.

7. Gefüllte Reispastetchen.

Man läßt in einer Casserole $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zerfließen, thut $\frac{1}{2}$ Pfund ausgelesenen Reis ganz trocken hinzu, salzt ihn gehörig und dämpft ihn langsam. Während des Kochens muß er öfter geschüttelt werden; nach und nach gießt man gute Fleischbrühe daran, läßt ihn dick und weich kochen, doch darf man ihn nicht rühren, damit er recht ganz bleibt. Dann thut man die Hälfte auf ein

Brechen zum Erkalten, sticht mit einem Ausstecher Blättchen heraus, legt sie auf ein mit Provencer-Öel bestrichenes Papier, rührt das, was beim Ausstechen abfällt, mit einem Stück Butter, dem Gelben von 4 Eiern, Salz und Muskatnuß wohl ab, legt auf die Reisblättchen ein zusammengerolltes Papier, welches 1 Zoll hoch und Daumensdicke seyn muß; um dieses legt man von der abgerührten Reismasse, bestreicht sie oben mit Butter und backt die Pastetchen schön gelb. Nach dem Backen zieht man das Papier heraus, füllt sie mit einem Ragout von Kalbsbrieschen oder jungen Hühnern, und giebt sie recht heiß auf die Tafel.

8. Eine andere Art.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund wohl erlesenen Reis mit Milch ganz dick, thut ihn zum Erkalten vom Feuer weg, reibt ein Stück Butter mit etlichen Eiern ab, und mischt den Reis nebst Zitronenschalen und Salz darunter. Dann nimmt man abgekochtes Schafffleisch, ein Stück Schinken und ein wenig fetten Speck, schneidet das alles in viereckigte Stückchen, thut es in eine Casserole, streut ein wenig Mehl darüber, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig geschnittenen Petersil dazu, läßt es gelb anziehen, drückt den Saft von einer Zitrone daran, verrührt etliche Löffel voll sauern Rahm mit etwas Fleischbrühe, gießt es auch dazu und läßt es zusammen eine Viertelstunde kochen. Dann bestreut man eine Casserole mit Butter, legt die Hälfte von dem abgerührten Reis darein, rührt noch 2 Eier an das Ragout, und gießt es auf den Reis, bedeckt es wieder mit Reis, und backt es in schneller Hitze. Ist es gebacken, so stürzt man es auf eine Schüssel und bringt es gleich auf den Tisch.

9. Kalte Pastete von Schinken.

Man legt den Schinken die Nacht über in kaltes Wasser; dann reinigt man ihn von allen schwarzen Theilen, kocht ihn weich und löst den Knochen sorgfältig heraus. Sodann bringt man ihn in eine Casserole und legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Lorbeerblätter, Timian, Esdragon, Majoran und Petersil dazu; ferner Chalotten, Zitronen und etliche Wachholderbeeren. Nun gießt man ein Glas voll Essig und Wasser darauf, daß es darüber geht. Nachdem er 2 Tage so gestanden hat, deckt man den Topf zu und läßt den Schinken auf Kohlen vollends auskochen, legt ihn dann auf ein Bret und befreit ihn von der Haut und den Fasern. Nun macht man eine Farce von gebratenem Fleisch, Nierenfett, Petersil, Sardellen, Pfeffer, Nelken und Zitronenschalen, thut etliche Eßlöffel voll geriebenes Brod mit Essig vermischt hinzu, macht eine Pastete von geriebenem Butterteig, legt die Hälfte der Farce darauf, und dann den Schinken; auf diesen legt man die andere Hälfte der Farce; dann macht man einen Deckel von Teig darüber, so groß, daß er nicht spannt, macht einen Kranz von dem Teig am Rande herum, und verziert die Pastete mit ausgeschnittenem Teig, bestreicht sie mit dem Gelben von Eiern, und backt sie nach dem Brod. In 2 Stunden kann sie herausgenommen werden; dann macht man eine Gelee auf folgende Weise: man siedet 3 bis 4 Kalbsfüße mit Wasser, Wein und Essig, jedes zu gleichen Theilen, daß alles zusammen 2 Maas ausmacht, läßt es langsam sieden und verschäumt es fleißig, thut Petersil, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und einige Selweibblätter dazu. Wenn die Füße gehörig weich sind, gießt man den Sud ab und läßt ihn ein wenig stehen;

dann nimmt man das Fett ab, thut den Sud in eine messingene Pfanne, schlägt ein Ei sammt der zerdrückten Schale dazu, und läßt es unter beständigem Rühren sieden, bis es sich scheidet; dann läßt man es durch eine Serviette laufen. Hierauf schneidet man einen Deckel aus der Pastete, füllt nach und nach die hell abgelaufene und kalt gewordene Gelee darein, macht den Deckel wieder darauf und stellt sie an einen kühlen Ort.

10. Pastete von Blumenkohl.

Man verwiegt von gebratenem Geflügel das Fleisch mit etlichen Stückchen Speck, Chalotten, Petersil und ein wenig Majoran recht klein, thut dieses in eine Schüssel, und thut eine Hand voll geriebene Semmel und $\frac{1}{2}$ Trinkgläschen voll süßen Rahm darunter, rührt es mit dem Gelben von 5 Eiern wohl ab, und füllt die Hälfte von der Farce in eine mit Butterteig ausgelegte Casserole; doch muß der Butterteigboden zuerst mit Speckblättchen belegt werden. Auf die Farce legt man wieder Speckblättchen, und auf diese den abgekochten Blumenkohl, so daß die Blümchen auf den Speck zu liegen kommen; auf dieses gießt man die andere Hälfte der Farce, stellt die Pastete dann in den Ofen, und backt sie langsam. Wenn sie gebacken ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und giebt sie gleich warm zur Tafel.

11. Pastete von Fasänen mit Erdäpfel.

Wenn die Fasänen sauber ausgenommen, gepuzt und ausgewaschen sind, werden sie in 4 Theile geschnitten, mit Salz eingerieben und in Provencer-Öl eingetaucht, dann auf eine Platte gelegt und zugedeckt. So läßt man sie eine halbe Stunde liegen; alsdann bringt man sie in eine Casserole mit etlichen Löffeln voll Pro-

vencer-Öel, einer mit Nelken besetzten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einer halben Zitrone, läßt das zusammen zugedeckt dämpfen, bis die Fasanen weich sind, thut sie hernach zum Erkalten heraus, und bereitet die Erdäpfel also: man reibt 4 bis 5 Erdäpfel von mittlerer Größe, dämpft sie dann mit einer Hand voll Petersil in dem Fett, worin die Fasanen gebraten wurden, und thut noch ein Stückchen ausgelassene Butter hinzu.

Hat dieses nun einige Minuten angezogen, so nimmt man es vom Feuer und rührt das Gelbe von 5 Eiern und ein Trinkgläschen voll süßen Rahm hinzu; dann belegt man eine Casserole mit gutem Buttermey, thut die Hälfte von der angerührten Erdäpfel-Masse darauf, gießt einige Löffel voll Jus darauf, und läßt sie stehen. Unterdessen befreit man die Fasanen von den Knochen, schneidet sie in ganz kleine Stückchen, legt sie auf die Erdäpfel, thut dann die andere Hälfte der Erdäpfel-Masse darüber, macht einen Deckel von Teig darauf, und backt die Pastete im Ofen schön gelb. Endlich stürzt man sie auf eine Schüssel, und sticht an verschiedenen Orten mit einem Spießchen hinein, gießt etliche Löffel voll Fleischbrühe (Jus) in die Löcher, und giebt sie gleich heiß zur Tafel.

Fünfter Abschnitt.

F i s c h e.

1. Schleien mit Blut gedämpft.

Man reinigt und wäscht die Schleien recht sauber,