Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

57. **Krebse zu sieden.** Den Krebsen wird zuerst die Seele herausgezogen, d. h. das mittlere der fünf Blättchen, die sich hinten am Schwanz befinden, wird herausgezogen. Dann läßt man Wasser, etwas Essig und reichlich Salz kochendwerden, gibt die gereinigten Krebse hinzu und läßt sie kochen, bis sie schön rot sind, etwa 10 Minuten.

Oder: Man kocht $^1/_4$ Liter Weinessig, 2 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Petersilie, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, 1 Stück Butter, 1 kleinen Schöpfer Fleischbrühe zusammen auf, gibt die Krebse dazu und kocht sie 10 Minuten darin. Sie werden dann abgetrocknet und mit Petersilie garniert zu Tisch gebracht. Von der Brühe gibt man darüber.

58. **Hummer.** Hummer wird reingewaschen, ins kochende Salzwasser gelegt und je nach Größe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gekocht. Sollen die Hummern kalt gegessen werden, so läßt man sie in dem Wasser erkalten, worin sie gekocht sind.

59. **Froschschenkel in Sauce.** Die Froschschenkel werden reingewaschen, in Buttersauce aufgekocht und mit Eigelb abgezogen. Oder: man dämpft sie in Butter mit feinverwiegter Zwiebel und Petersilie und etwas Fleischbrühe weich.

60. **Gebackene Froschschenkel.** Sind sie gewaschen und abgetrocknet, so bestreut man sie mit Salz, wendet sie in gebrühtem oder Pfannenkuchenteig um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Oder: man wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie wie obige.

Pasteten.

1. **Blätter- oder Pastetenteig.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Löffel Salz und $^1/_4$ Liter Wasser. $^1/_3$ des Mehles wird mit der Butter vermengt und kaltgestellt; die übrigen $^2/_3$ werden mit dem Salz und dem Wasser zu einem glatten Teig geknetet, bis daß er, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, wieder aufgeht. Er wird nun viereckig ausge-

wellt und die geknetete Butter gleichmäßig darauf verteilt; dann wird der Teig von links und rechts zusammengeschlagen, sodaß er dreifach übereinander liegt; ebenso von unten nach oben. Dann wird er abermals ausgewellt, stets von unten nach oben und in gleicher Weise wieder zusammengeschlagen. Dieses Verfahren wird noch 1—2 mal mit dem Teig wiederholt, nach je 1/2-stündiger Zwischenzeit, während welcher er an einem kalten Orte ruht. Alsdann kann er verwendet werden zu Pasteten, Kuchen und dergl. — Im Sommer ist es gut, ihn abends zuvor zu machen und über Nacht an kaltem Ort oder in nassem Tuch ruhen zu lassen.

2. **Geriebener Pastetenteig.** 1 Pfund Mehl siebt man auf das Nudelbrett, verpflückt darauf 175 g Butter, gibt 20 g Salz, 3 Eigelb und etwas Wasser dazu und verarbeitet dies rasch zu einem Teig. Man arbeitet erst Butter, Eier und Salz mit dem Wasser von innen heraus und gibt dann nach und nach immer mehr Mehl hinzu. Ist alles zusammengemengt, so wird der Teig kräftig geknetet, bis er glatt ist. Alsdann läßt man ihn an einem kühlen Orte ruhen, bis zum Gebrauch. Zum Auslegen von Formen besonders geeignet.

3. **Blätterteig mit Rahm.** Zu 1 Pfund gesiebtem Mehl gibt man 10 g Salz und knetet es mit 1/2 Liter saurem Rahm zu einem glatten Teig. Auf 1 Pfund Teig nimmt man 180 g Butter, wellt ersteren aus wie Blätterteig, legt die Butter darauf, schlägt den Teig darüber und wellt ihn mehreremale aus, wie einen Blätterteig (siehe Nr. 1).

4. **Pastetenteig anderer Art.** 1 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 3 ganze Eier und etwas Salz werden auf dem Nudelbrett untereinandergemengt und unter Zugießen kalten Wassers zu einem glatten, geschmeidigen Teig geknetet. Der Teig darf nicht fest sein; er ist verwendbar zu Pasteten und Kuchen.

5. **Butterteig zu Pasteten und Kuchen.** 1/2 Pfund Mehl wird mit 1 Ei, 1 Eigelb und 2 Löffeln Wein zu einem Teig geknetet. Ebenso wird 1/2 Pfund Butter und 1/4 Pfund

Mehl zusammen vermengt. Der Teig wird nun ausgewellt, die Butter darauf verteilt, der Teig zusammengeschlagen und dreimal ausgewellt wie Blätterteig.

6. **Blätterteig mit Hefe.** 350 g Mehl, 1/2 Pfund Butter, Salz, für 6 Pfennig Hefe. Die Hefe wird mit etwas Milch angefeuchtet und glattgerührt und dann mit dem Mehl, Salz und saurem Rahm zu einem Teig zusammengeknetet. Er wird ausgewellt, die Butter daraufgelegt, zusammengeschlagen und nochmals ausgewellt wie Nr. 5.

7. **Geflügelpastete.** Geflügel jeglicher Art wird mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe weichgebraten, dann ausgebeint und in gleichmäßige, längliche Stücke geschnitten. Zur Farce werden 1/2 Pfund Schweinefleisch, 1/2 Pfund Kalbsleber, Zitronenschale, einige Schalotten, etwas Knoblauch, 60 g Kapern und 60 g gereinigte Sardellen recht fein verwiegt; 3—4 abgeriebene Milchbrote werden eingeweicht, ausgedrückt und in Butter gedämpft, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu dem Fleisch gegeben und alles gut zusammen verrührt. Pastetenteig wird zweimesserrückendick ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Form damit belegt und mit dünnen Speckscheiben ausgelegt. Nun folgt eine Lage von Farce, dann Fleischstückchen, dann wieder Farce, dann Fleisch u. s. w., zuletzt Farce. Darüber gibt man einen Teigdeckel, drückt ihn an allen Seiten gut an, macht eine kleine Öffnung in denselben, bestreicht ihn mit Eigelb und backt die Pastete in gutem Ofen 1 1/2 Stunde. Ist die Pastete erkaltet, so gießt man Fleischgelee hinein.

8. **Römische Pastetchen.** Von 1/2 Pfund Mehl, etwas Salz, 2 Eßlöffeln Öl, 4 Eiern und der nötigen Milch wird ein dickflüssiger Teig angerührt wie zu Pfannkuchen. Hierauf wird das Pasteteneisen im Fett gut heißgemacht, dann in den Teig und sofort wieder ins Fett getaucht und der Teig schön hellbraun gebacken. Derselbe wird dann von der Form abgelöst und dient als Hülle. Als Füllsel verwendet man Ragout von Brieschen, Geflügel 2c.

9. **Schinken-Pastete.** Der untere Teil eines Kalbsschlegels wird gehäutet, mit gesalzenen Speckstreifen durchzogen und mit Butter, Zwiebeln, Gelberüben, etwas Fleischbrühe halbweich gedünstet. Ein halbgekochter Schinken wird von der Haut befreit, der Speck weggeschnitten und 1 Pfund von diesem Speck mit 2 Pfund Schweinefleisch vom Rippenstück und mit 1 Pfund Kalbfleisch sehr fein verhackt. Sodann werden einige Schalotten, Champignons und Petersilie fein verwiegt und in Butter gedämpft und nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter das gehackte Fleisch gerührt. Eine längliche Form legt man nun mit kleinfingerdick ausgewelltem Pastetenteig aus, gibt auf deren Boden handbreite Speckscheiben und streicht von der Farce fingerdick darüber. Über diese legt man schöne Stücke Kalbfleisch und Schinken und so fort; zuletzt wird das Ganze recht glatt mit Farce überstrichen und mit Speckscheiben belegt. Von Teig wird ein Deckel ausgewellt, darübergelegt und am Rand gut angedrückt. Vom übrigen Teig werden kleine Formen ausgestochen und mit Eiweiß auf den Deckel geklebt; das Ganze wird mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

10. **Vol-au-vent** (sprich: woll-o-wan = Blätterteig-Pastete). Wird der Blätterteig tags zuvor gemacht, so muß er vor der Verwendung nochmals ausgewellt werden; dann läßt man ihn ruhen. Für Vol-au-vent wird der Teig fingerdick ausgewellt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Dann macht man in die Platte, und zwar je nach der Größe derselben, einen- oder zweifingerbreit vom Rande, einen halbfingerdicken kreisförmigen Einschnitt, durch welchen beim Backen der Deckel der Pastete gebildet wird. Auf diesen Deckel ritzt man mit der Rückseite der Messerspitze eine Verzierung, ebenso auf den Rand und schneidet diesen seitwärts ein, was das Aufgehen des Teiges befördert. Man bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt es in mäßigheißem Ofen ungefähr $^3/_4$ Stunden. Bekommt die Pastete oben Farbe, so legt man ein Papier darüber. Ist der Teig richtig gemacht, so läuft die Pastete hoch auf. Wenn

sie ausgebacken ist, löst man das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten weichen Teig mit einem Löffel heraus und backt die hohle Pastete im Ofen noch etwas aus. Sie wird dann gefüllt uud mit dem Deckel bedeckt.

11. **Hühnerragout zu vol-au-vent.** 2 gerupfte und gereinigte Hühner werden roh in Stücke geschnitten und mit 1/2 Liter Wasser, 1/4 Liter Wein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebeln, Nelke, Petersilie 1 Stunde gekocht. Dann bereitet man von 40 g Butter, etwa 2 Löffeln Mehl und dieser Brühe eine Sauce, läßt sie 1/2 Stunde kochen und rührt sie mit Eigelb und Rahm ab. Man gibt sie über das Geflügel und füllt das Ragout in die Pastete ein. Ebenso kann ein Ragout von Brieschen, Zunge, Klöschen, Champignons, oder ein Fleischragout 2c. eingefüllt werden.

12. **Käsepastetchen.** 1/2 Pfund Mehl, 100 g Butter, 1 Eßlöffel reines Schweinefett, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas Wasser werden zu einem Teig geknetet und dieser einige Zeit an einem kühlen Orte ruhengelassen. Dann wellt man ihn 2 messerrückendick aus, belegt kleine, gutbestrichene Förmchen damit und füllt diese mit kleinen Papierbällchen aus, oder man bestreicht die Außenseite eines zweiten Förmchens und stellt dieses hinein. Alsdann stellt man die Förmchen auf ein Backblech und backt sie im Ofen hellgelb. Zur Füllung werden 2 Eßlöffel Mehl in etwa 60 g Butter hellgelb gedünstet, 60 g geriebener Käse, 60 g Parmesankäse und etwas Salz dazugegeben und mit 1/4 Liter süßem Rahm glattgerührt. Man läßt die Masse kurz aufkochen und rührt, wenn sie erkaltet ist, 3 Eigelb und den Schnee der Eiweiß darunter. Die Pastetchen werden nach dem Backen aus den Förmchen genommen, mit dieser Masse halb gefüllt und im Ofen 10—15 Minuten aufgezogen, bis sie schön braun sind.

13. **Fleischpastetchen.** Man bereitet einen guten Blätterteig von 1/2 Pfund Mehl und 1/2 Pfund Butter, wellt ihn 2 messerrückendick aus und sticht mit einem Trinkglas oder Ausstechförmchen runde Scheiben aus. Eine Hälfte der-

selben dient als Böden, aus der anderen Hälfte werden wiederum mit einem kleinen Förmchen in der Mitte kleine Kreise in der Größe eines Zehnpfennigstücks ausgestochen. Den Rand der Böden bestreicht man mit Wasser oder Eigelb, setzt die ausgestochenen Ringe darauf, bestreicht sie mit Eigelb, setzt sie nebst den ebenfalls bestrichenen kleinen Plätzchen auf ein Backblech und backt sie in guter Hitze. Letztere werden, nachdem sie gebacken sind, als Deckel auf die Pastetchen verwendet. Beim Bestreichen mit Ei ist darauf zu achten, daß dasselbe nicht herunterläuft, da dieses den Teig am aufgehen hindert. Unterdessen bereitet man ein Ragout von feingeschnittenen Bratenresten und Zunge, verwiegten Zwiebeln, Petersilie, Sardellen, Kapern, Zitronenschale und Morcheln. Man dämpft dieses in Butter, streut einen Löffel Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe, Wein und Zitronensaft, geriebenen Parmesankäse dazu, läßt es gut aufkochen und rührt es mit Eigelb ab. Die gebackenen Pastetchen werden damit gefüllt, die Deckelchen daraufgesetzt und warm serviert.

14. **Rissolen** (Fleischpastetchen). Von $^1/_2$ Pfund Mehl, $^1/_4$ Pfund Butter, 5 Tropfen Olivenöl, etwas Salz und Wasser bereitet man einen Teig, wellt diesen aus, schlägt ihn wieder zusammen und so fort, bis er sich weich anfühlen läßt. Er wird dann Messerrückendick ausgewellt und in runde Formen ausgestochen. Von Bratenresten wird zuvor eine Farce bereitet wie zu Pastetchen und diese erkalten lassen. Davon gibt man auf jede Form einen Kaffeelöffel voll, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt den Teig zusammen und drückt den Rand gut an. In heißem schwimmendem Fett werden die Rissolen hellgelb gebacken und zu Gemüse serviert. Ist der Teig geraten, so drehen sich die Rissolen von selbst im Fett um.

15. **Hasenpastete ohne Teig.** 1 starker Hase wird ausgebeint, in große Stücke geschnitten und mit 4 Lorbeerblättern, 2 geschnittenen Zwiebeln, 12 Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und dem Saft einer Zitrone in eine Schüssel gelegt und so mit weißem Wein übergossen, daß er fingerbreit

darübergeht. Das Gemenge wird 4—6 Tage gut zugedeckt, dann wird das Fleisch aus der Beize genommen und mit 3 in fingerlange Stücke geschnittenen Schweinsohren vermengt. Die Fleischstücke werden nun zusammen in eine Schüssel gelegt; die Beize wird durch ein Tuch geseiht und über das Fleisch gegossen, sodaß sie wieder darübergeht; wenn nötig, wird mit Wein nachgeholfen. Der Deckel der Schüssel oder Kasserolle wird mit Papier verklebt. Die Kasserolle darf aber nicht ganz voll sein, es muß $^1/_4$ leerer Raum bleiben. Die Pastete wird 2 Stunden im Ofen gebacken, dann läßt man sie zugedeckt erkalten, nimmt den Deckel weg und hebt das Fett sorgfältig ab. Sie wird dann gestürzt und in Scheiben geschnitten serviert.

16. **Gansleberpastete.** Einige große, fette weiße Gansleben werden gehäutet, das Gelbliche, woran die Galle gesessen, abgeschnitten und die Lebern einige Zeit in frische Milch gelegt. Dann wird $^3/_4$ Pfund fein gehacktes Schweinefleisch mit Kapern, verwiegter Zitronenschale und Schalotten, Trüffeln, 1 Ei, Salz und Pfeffer gut vermengt. Die Lebern schneidet man in dünne, längliche Scheiben und legt die Schüssel, in welcher die Pastete gekocht werden soll, mit dünnen Speckscheiben aus. Nun füllt man die Schüssel abwechselnd mit Füllsel und Stückchen Gansleber, je eine Lage. Mit Füllsel wird begonnen und auch geendet. Obenauf legt man wieder Speckscheiben, verschließt die Form mit einem gutschließenden Deckel, der mit einem Knopf und einem kleinen Dunstloch versehen sein muß, bindet die Form gut zu und kocht sie 2 Stunden in kochendem Wasser.

17. **Schüsselpastete von Fisch.** Ein 2—3 Pfund schwerer Karpfen wird zugerichtet, der Länge nach gespalten und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Diese bestreut man mit Salz und etwas Pfeffer und läßt sie eine Stunde liegen. Den Boden einer Pastetenschüssel oder -form belegt man mit kleinen Butterstückchen, streut darauf feine Zwiebelscheiben, Petersilie, 2 Eßlöffel Weckbrosamen und legt die Fischstücke

darauf. Dies bestreut man mit Kapern und etwas Muskatnuß, gibt einige Löffel Rahm, 4 Eßlöffel Wasser und 3 Eßlöffel Essig darauf und zuletzt wieder kleine Butterstückchen. Darüber legt man einen Deckel von Blätterteig, den man am Rand der Schüssel gut andrückt. Von Blätterteig formt man eine kleine Verzierung obendarauf, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen.

18. **Leberpastete.** 1/2 Pfund Kalbsleber, fein verhackt und durch ein Sieb getrieben, vermengt man mit 1 Tasse voll gehacktem Schweinefett, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, 1 starken Löffel voll Weckbrosamen und einer Tasse voll süßem Rahm. Dieses wird in eine Form gefüllt und im Wasser 3/4 Stunden im Ofen gekocht; dann warm gestürzt und mit einer Jussauce serviert. Kalt aufgeschnitten schmeckt sie sehr gut. Reste davon werden in Butter gebacken und zum Gemüse serviert.

19. **Kalte Fleischspeise.** Man nimmt dazu 4 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, 4 Pfund Schweinefleisch vom Rippenstück. Die Hälfte von jeder Sorte wird fein gehackt und mit gereinigten, mit Zwiebeln und Zitronenschale, verwiegten Sardellen, 1 Löffel Kapern und 1/4 Liter Wein gut zusammengerührt. Die zweite Hälfte des Fleisches wird in dünne Scheiben geschnitten, der Speck vom Schweinefleisch für sich allein. Rand und Boden einer irdenen Form werden nun mit diesen Speckstreifen ausgelegt; darauf legt man abwechselnd Kalb- und Schweinefleisch, streicht von dem Füllsel fingerdick darauf, und so fort, bis alles aufgebraucht ist; die letzte Lage ist Fleisch. Die Form wird mit einem Deckel zugedeckt, am Rand durch einen Papierstreifen oder einen Streifen aus Brotteig geschlossen und in gutem Ofen 2 Stunden gebacken. Ist es abgekühlt, so stellt man es über Nacht in den Keller, taucht es kurz in heißes Wasser und stürzt es auf eine Platte. Nach Belieben kann die Speise garniert werden.

20. **Falscher Salm.** Dazu nimmt man den untern Teil des Kalbschlegels, beint ihn aus, formt und bindet ihn wie Lummel, länglich und rund, reibt ihn mit Salz und Salpeter,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

legt ihn in eine Schüssel oder längliche irdene Kasserolle, gibt 1/4 Liter Essig und 1/4 Liter Wein, Zitronenscheiben, ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Esdragon darüber und läßt das Fleisch 4 Tage darin liegen, während es täglich gewendet wird. Man gießt dann etwas Wasser zu, kocht das Fleisch damit weich und läßt es darin wieder erkalten. Dann schneidet man dasselbe in gleichmäßige Scheiben und fügt diese wieder zusammen. Von feinverwiegter Petersilie, Kapern, Sardellen, geriebener Zwiebel und Olivenöl wird eine dicke Sauce angerührt und 1/2 Stunde vor dem Servieren darübergestrichen.

21. **Hasensalmi** (= ragout). Hasenpfeffer, auch die Läufe, werden recht weichgedämpft mit Speck und Zwiebeln, dann mit einem eingeweichten Weck verwiegt und durch ein Sieb gestrichen. 30 g Butter rührt man schaumig, gibt 1 Ei und 2 Eigelb und die Masse löffelweise dazu. Eine gut verschließbare Form wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Masse hineingefüllt, gut verschlossen und 2 Stunden im Wasser gekocht und auch darin verkühlt. Die Form wird gestürzt und der Hase serviert, wenn die Speckscheiben weggenommen.

Salate.

Bei der Herrichtung des Salates ist das Öl einer der Bestandteile, die dem Salate seinen Wohlgeschmack geben müssen. Es sollte daher nur gutes Öl verwendet werden und ebenso nur guter Weinessig. Grüner Salat muß gut gelesen und rasch gewaschen werden, darf nicht im Wasser liegenbleiben und muß nach dem Waschen gut abtropfen. Als Gewürz gibt man ihm außer Salz und Pfeffer verschiedene feinverwiegte Salatkräuter bei, wie Esdragon, Pimpinelle, Schnittlauch und Boretsch. Um den Salat zu bereiten, rührt man eine Salatsauce an, bestehend aus 2/3 Öl, 1/3 Essig und Ge-