

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche

[Halle], [1914]

Rezepte für Ragout-fin

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Gerichte mit T & P's Ragout-fin.

Zu Muscheln oder Pastetentöpfchen.

Fülle T & P's Ragout-fin in butterbestrichene Muscheln oder Pastetentöpfchen, welche von unseren Kunden zu beziehen sind, bestreue mit Parmesan- oder Schweizerkäse (gerieben) und etwas Panierbrot und lege ein Scheibchen Tafelbutter darauf. Gebe die Muscheln oder Töpfchen auf einem Backblech in den heißen Ofen und lasse gratinieren, was erreicht ist, wenn sich das kochende Ragout mit einer hellbraunen Kruste überzogen hat. Je nach der Hitze des Ofens erfordert das Gratinieren 5 bis 10 Minuten. Kurz vor dem Auftragen kann man nach Geschmack etwas milde Sardellen-Butter auf dem Ragout zerschleichen lassen. Beliebt ist die Beigabe von Zitronenscheiben.

Crustaden als Beilage zu feinem Gemüse:

Lege kleine, runde, butterbestrichene Blechförmchen mit Pasteteiteig sehr dünn aus, fülle sie mit T & P's Ragout-fin, gebe etwas Butter und Zitronensaft darüber und decke mit dünnem Deckel von obigem Teig. Derselbe wird mit Eigelb gestrichen und mit der Gabel mehrfach durchstochen. Nach dem Backen gestürzt, garniert man die Crustaden rings um das Gemüse. Man kann den Deckel auch kurz vor dem He ausnehmen mit Käse und Panierbrot bestreuen.

Königin-Pastetchen:

Fülle kleine Blätterteigpastetchen mit T & P's Ragout-fin, das in geeignetem Geschirre zuvor im Ofen gratiniert wurde. Dieses Verfahren ist dem Aufwärmen des Ragouts im Wasserbade entschieden vorzuziehen.

Pfannkuchen und Omeletten

werden ebenfalls mit T & P's Ragout-fin, das wie vorstehend erwärmt wurde, gefüllt.

Eier à la Dambron:

Zerschlage und würze drei Eier, vermische damit einen Löffel angewärmtes T & P's Ragout-fin und etwas geriebenen Parmesankäse und rühre das Ganze bei sehr gelinder Hitze ab. Natürlich muß das Nührei stets saftig und crèmeartig weich bleiben.

Ober: Fülle obige Mischung in stark gebutterte, panierte, glatte Blechförmchen, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäse, lasse sie in heißem Wasser crèmeartig fest werden und stürze sie auf Croutons, die in der Größe der Förmchen geschnitten sind.

Gefülltes Geflügel:

Junges, sehr zartes Geflügel wird mit T & P's Ragout-fin, dem einige Stückchen Butter und die feingeschnittenen Lebern und Nieren des Geflügels und etwas Weizenbrot beigegeben werden, gefüllt, vernäht und im Ofen gebraten. Beim Zerlegen nimm das sehr wohlschmeckende Ragout heraus, häufe es auf kleine ausgehöhlte Croutons, bestreue mit gewiegter Petersilie und garniere damit das angerichtete Geflügel. Schließlich wird die Platte noch mit Zitronenscheiben und Petersilie ausgepuzt.

Fischragout:

Übrigen Fisch löse aus Haut und Gräten (auch Krebs- und Hummerreste sind verwendbar), vermenge ihn mit T & P's Ragout-fin und verfähre weiter wie bei Ragout-fin in Muscheln. Vorteilhafte Verwendung für Fischreste. Auch lassen sich aus diesem Ragout Croquetten formen, welche erst in Mehl, dann in Eigelb und schließlich in Panierbrot gewendet und in schwimmendem heißem Fett herausgebacken werden. Stelle das Ragout einige Stunden auf Eis, um dadurch das Formen der Croquetten zu erleichtern.

Gerichte mit T & P's Ragout-fin und Parmesan-Käse.

Russische Ragout-fin-Schnitten:

Zutaten für 4 Personen: 125 gr Gries, $\frac{1}{4}$ Liter Milch knapp gemessen, 20 gr Butter, 5 gr Salz, 1 Ei, 10 gr Mehl, 50 gr Butter, $\frac{1}{4}$ Büchse Ragout-fin, 3 Eßlöffel T & P's Parmesan-Käse, 10 gr Butter.

Zubereitung: Gewaschener Gries, Milch, Butter und Salz werden abgekocht und noch heiß mit dem verschlagenen Ei verrührt. Ein Brett wird mit Mehl bestreut und der Griesbrei darauf ausgebreitet. Nach dem Erkalten sticht man mit einem Weinglas runde Platten aus und bratet sie in der Pfanne vorsichtig zu schöner Farbe, füllt mit einem Löffel Ragout-fin darauf, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und backt die Grieschnitten bei 120° C im Ofen über.

Gerichte mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse.

Kalbsteak mit Parmesan in Butter gebraten:

Das geklopfte Kalbsteak wird gewürzt, erst in Mehl, dann in Eiweiß getunkt und in T & P's Parmesan-Käse paniert. Alsdann in heißer Butter gebraten. Lammkoteletten, Hammelkoteletten, Hahnrippenstück u. lassen sich auf diese Weise zubereiten und der Geschmack wird so ein vorzüglicher, da das Fleisch auch saftiger bleibt.

Hammelkoteletten à la Nelson. (Für 5 Personen gleich 10 Koteletten):

Zutaten: 4 geschälte weiße Zwiebeln, 1 Tasse gewaschener Reis, 5 gleiche Tassen Bouillon, 30 gr Butter, 2 ganze, 2 gelbe Eier, $\frac{1}{3}$ Liter Rahm und 3—4 Eßlöffel Parmesan-Käse.

Zubereitung der Nelson-Masse: Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, abgebrüht, mit obigem Reis vermischt, mit 5 Tassen Bouillon aufgefüllt und mit der Butter langsam weich gekocht, durch's Sieb geschlagen, mit den geschlagenen Eiern und dem Rahm am Feuer abgebrüht, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, einigen Tropfen Worcester-Sauce im Geschmack behoben und 3—4 Eßlöffel T & P's geriebenen Parmesan-Käse darunter gerührt. Das Ganze erkalten lassen. Die Koteletten werden auf einer Seite angebraten. Diese angebratene Seite dicht mit Nelson-Masse bestreichen, mit Parmesan-Käse, Brotkrumen und Butterflocken bestreuen und im heißen Ofen 6—8 Minuten backen.

Zunger Hahn gebraten auf polnische Art:

Brate einen fleischigen mit Salz gewürzten Hahn in einer feuerfesten Kasserole langsam goldgelb fertig. Lasse in einer Pfanne 80 gr Butter zergehen und backe 3 Eßlöffel geriebenes Weißbrot schön gelb darin, streue 3 Eßlöffel geriebenen Parmesan-Käse über das röstende Weißbrot und röste diesen einen Moment mit. Gieße Brot und Käse über den Hahn und serviere in der Kasserole.

Omeletten und Rühreiern

füge vor dem Fertigwerden etwas T & P's geriebenen Parmesan-Käse bei, die Gerichte sind dann schmackhafter und bringen mehr Abwechslung.

Reis-Gemüse:

Gut gewaschener Reis wird knapp mit Wasser aufgefüllt, etwas Salz und Butter darauf, die Kasserolle zugedeckt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in den Bratofen gestellt. Vor dem Anrichten wird dann der Reis mit etwas T & P's geriebenem Parmesan-Käse verrührt.