

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Rezepte für Verwendung von Fleischresten

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Vor- und Zwischen-Speisen (Hors d'œuvre).

Seringe in kalter Eier-Senssauce:

Gereinigte und $\frac{1}{2}$ Tag lang gewässerte Vollheringe werden in Stücke geschnitten und mit folgender Sauce übergossen: Zerreihe drei hartgekochte Eidotter, verrühre tropfenweise einen halben Eßlöffel Tafelöl darin, sowie einen reichlichen Kaffeelöffel voll T & P's Girondine- oder Delikateß-Senf. Füge hierzu Wein-Essig, Pfeffer, etwas Zucker und zuletzt einen Kaffeelöffel voll feingehackte Petersilie. Genügt die Sauce zum Bedecken der Heringe nicht, so vermehre sie mit kalter Bouillon aus Fleischextrakt bereitet. Die Heringe müssen $\frac{1}{2}$ Tag vor Gebrauch in dieser Sauce durchziehen.

Tomaten, gefüllt:

Reife Tomaten schneide quer durch, schüttele die Körner aus und fülle die Hälfte mit einer Fleischfarce, wie bei „Fleischpasteten von Nesten“ (siehe Seite 24 u. 25) angegeben. Nun lege die gefüllten Tomaten in eine gebutterte Pfanne und bestreue die Füllung reichlich mit T & P's Parmesan-Käse und etwas Reibbrot, das mit zerlassener Butter beträufelt wird. 15 Minuten gute Ofenhitze sind genügend. Mit Zitronenschnitten und Petersilie garniert, sieht eine Platte mit „farcierten Tomaten“ schön aus und schmeckt sehr gut.

An Stelle der Fleischfarce füllt man die Tomaten auch gerne mit folgendem Purée: Eine Zwiebel wird sehr fein gewiegt, mit geriebenem Parmesan-Käse, Butter und wenig Eigelb dickbreiig angerührt; abschmecken mit Sardellen-Butter, Zitronensaft, Worcester-Sauce. Dann wie oben.

Sandwichs von Krebsen:

Die gerösteten Brote werden mit T & P's Krebs-Extrakt-Butter, wie untenstehend hergestellt, bestrichen und mit Krebschwänzen belegt.

T & P's Krebs-Extrakt-Butter:

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter schaumig rühren, wobei man nach und nach $\frac{1}{4}$ Teelöffel T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt, eine Messerspitze englischen Senf und eine Messerspitze Anchovy-Paste darunter mengt.

Anmerkung: Auf die gleiche Weise werden auch Sandwichs von Krabben und Hummern hergestellt und mit Kapern bestreut.

Weitere Zwischen-Speisen siehe unter „Salate“, Seite 20—21.

Bratwürstchen in Senssauce:

Nachdem die Würstchen gebraten, schneide sie in fingerlange Stücke, ziehe die Haut ab, lege sie in eine niedere Kasserolle und glaciere sie ein wenig mit etwas starkem Bratenjus. Hierauf werden 3 Zwiebeln in Würfel geschnitten, mit etwas Butter gedämpft, mit etwas brauner Sauce verkocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Sodann lasse es wieder heiß werden, rühre 2—3 Eßlöffel T & P's Girondine-Senf und den Saft einer Zitrone dazu, würze gehörig, richte die Würstchen an und gieße die Sauce kochend heiß darüber.

Verwendung von Fleischresten.

Diese ist für die Hausfrau sehr wichtig und werden beispielsweise vorzüglich Speisen wie folgt bereitet:

Fleisch-Pastete:

Wiege übriggebliebenes Kochfleisch oder Bratenreste und Schinkenfett mit etwas Zwiebel und viel Petersilie fein, füge 30 gr T & P's Sardellen-Butter, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und etwas T & P's Worcester-Sauce und Fleischbrühe bei und

Verwendung von Fleischresten und Eierspeisen.

mische alles kräftig durcheinander. Einige gekochte Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten, hierauf lege in eine gut mit Butter gestrichene Pfanne oder Form eine Lage Kartoffeln, dann das Fleisch und oben nochmals Kartoffeln, gieße tüchtig Bratensauce darüber und streue noch einen Löffel T & P's geriebenen Parmesan-Käse auf die Masse. Die Pastete wird bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

Fleisch-Pastete mit Bodenteig:

Obige Fleischfarce wird in mit Bodenteig ausgelegte Formen gefüllt und vom gleichen Teig ein dünner Deckel darüber gelegt, den man mit Eigelb streicht und vor dem Backen mit einer Nadel stüpft.

Bodenteig wird hergestellt aus $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Salz, was mit Wasser zu einem zähen Teigkuchen vermennt wird.

Ebenso lassen sich

Reste von Schellfisch

gut verwenden zu kleinen Fischlößler, Salaten, Ragout usw., auch gibt abgekochter oder kalter Fisch mit T & P's Mayonnaise oder Remouladen-Sauce, ferner auch als Salat mit Essig und Öl ein vorzügliches Gericht. Es ist auf einen guten Essig — wie es beispielsweise der Girondine-Essig von T & P ist — der größte Wert zu legen, um wirklich schmackhafte Salate zu erzielen. Zu kaltem Fisch sollte Worcester-Sauce niemals fehlen.

Salat aus Resten von kaltem Braten, Schinken und

Wurst: Hiervon läßt sich ein wohlschmeckender Salat herstellen, indem alle vorhandenen Reste Schinken, Braten, Wurst und Käse in kleine Stückchen geschnitten und mit folgender Sauce angemacht werden: 2 Löffel T & P's Remouladen-Sauce in eine Schüssel, dazu werden je 1 Löffel Senf und Sardellen-Butter, einige Tropfen Worcester-Sauce und der nötige Essig, sowie etwas kalte Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gerührt und noch möglichst reichlich Petersilie, Zwiebeln, Kapern und Gurken hinzugemischt.

Eierspeisen

Pochierte Eier, gebacken:

Von Geflügelabfällen und Leber mache ein Purée, das mit einigen Tropfen T & P's Worcester-Sauce gewürzt wird, um demselben einen recht pikanten Geschmack zu verleihen. Nun dressiere auf eine Gratinschüssel kleine Häufchen, lege je ein pochirtes Ei darauf, bestreiche solches etwas mit dem Purée, lege auf jedes einen schönen Champignonkopf, streue auf das Ganze etwas T & P's geriebenen Parmesan-Käse und backe es rasch im heißen Ofen.

Eier garniert:

Eier werden hart gekocht, dann lasse sie erkalten und teile sie in der Länge. Hierauf wird das Gelbe herausgenommen und durchs Haarsieb passiert, mit einem rohen Ei glatt gerührt, noch etwas T & P's Remouladen-Sauce und Zitronensaft daran gegeben, daß es eine schöne Sauce gibt, welche in die Eiweißhälfte gefüllt wird. Nun nehme eine runde Platte, tue in der Mitte T & P's Remouladen-Sauce, lege rund um grünen Salat, darauf die Eier. Es sieht sehr hübsch aus, wenn die Eier mit geschnittenen Gürkchen, Kapern oder dergleichen verziert sind.