

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Rezepte für Eier-Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-56205

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.

Eierspeisen und Wild-Hachés.

Gestürzte Eier mit Tomaten-Sauce:

Kleine Täpchen werden mit Butter bestrichen und paniert, auf den Boden wird gewiegter Schinken, dann etwa T & P's geriebener Parmesan-Käse gegeben. Nun schlage das Ei hinein, tue wieder Schinken und Parmesankäse darauf, stelle die Täpchen in heißes Wasser und lasse sie 8 bis 10 Minuten kochen; dann werden sie auf eine Platte gestürzt und mit Tomaten-Sauce, Champignons und, wenn man will, auf Croutons garniert, was sehr hübsch aussieht.

Eier gefüllt:

Hartgekochte Eier werden halbiert, das Gelbe mit dem Löffel herausgenommen, fein zerdrückt und mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse, 1 Löffel saurem Rahm, 1 Löffel Delikateß-Senf, etwas klein geschnittenen Sardellen, oder einfacher noch mit T & P's Sardellen-Butter, etwas Zitronensaft, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermengt und wieder in die Eiweißhälften gefüllt. Die Eier werden dann mit Kapern, kleinen Gürkchen oder Mixed-Pickles bestreut und zierlich garniert.

Eier à la duchesse:

Eine Eierplatte, welche Ofenhitze verträgt, wird dick mit Butter bestrichen und messerrückenhoch mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse überstreut, auf den man behutsam 6 bis 8 recht frische Eier schlägt, welche nicht auseinanderlaufen dürfen. Dann übergieße die Eier mit 6 Eßlöffel Rahm, der mit etwas Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß verrührt wird, streue wieder geriebenen Parmesan-Käse darauf, belege denselben mit kleinen Butterflöckchen und stelle die Schüssel, kurz bevor sie serviert werden soll, auf eine Viertelstunde in einen Ofen mit guter Oberhitze, damit sich der Käse obenauf goldgelb bräunt.

Senfeier:

Kochende Eier nach Bedarf ab, schäle und halbiere sie, währenddem zerlasse in einer Kasserolle Butter, in der etwas Mehl gebräunt wird. Beides verdünne mit Bouillon, tue nach Bedarf T & P's Girondine- oder Delikateß-Senf, sowie Salz nebst Zucker hinzu und lasse alles aufkochen. Die halbierten Eier ordne auf einer Schüssel hübsch an und gieße die Sauce nun heiß darüber.

Zubereitung von Wild, Wild-Hachés etc.

Wild:

Dieses wird wie gewöhnlich zugerichtet. Zum Beispiel Hasen- oder Mehrücken wird erst gespickt, und dann statt allen anderen Gewürzen T & P's Pasteten und Speisen-Gewürz zugesetzt, wonach sie noch mit Zitronensaft beträufelt werden. Dann richte allerlei Wurzelwerk, oder auch nur Zwiebel, sowie Speckabfälle in einer Pfanne. lege das Fleisch darauf, übergieße es mit heißer Butter und brate es in der Möhre. Der Saft kann durch Zusatz von Rahm, Worcester-Sauce, Kapern, Madeira-Wein oder Essig verfeinert werden. Auf diese Art bereitetes Wild wird vorzügliches Geschmacks und unvergleichliches Aroma erhalten.

Wild-Haché:

Gehackte Petersilie, Zwiebeln und Wurzelwerk mit einem Stück Butter goldgelb angehen lassen. Rohes, fettes, feingehacktes Schweinefleisch dazu und eine halbe Stunde mit dünsten. Dann binde diesen Ansatz mit einem Löffel Mehl und verdünne mit guter Bouillon oder Bratenjus. In diese Sauce gebe alsbald das Haché, d. h. die feingehackten Wildbratenreste und dämpfe das Ganze unter fortwährendem Rühren auf offenem Feuer gut durch. Abschmecken mit Kapern, Sardellen-Butter, Zitronensaft, T & P's Worcester-Sauce. Fülle das Haché in einen Rand von Kartoffelpurée, den man vorher in eine tiefe Schüssel legte.