

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Purées oder durchgestrichene Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

in Butter geröstete Semmelscheibchen oder auch Kalbsbrust.

Purées oder durchgestrichene Suppen.

X 1. Potage à la Reine. Königin-Suppe.

Fein von der Hand geschnittenes Wurzelwerk mit würflich geschnittenem Kalbfleisch und geräucher-tem Schinken wird in Butter goldgelb geröstet, alsdann thut man eine Handvoll feines Mehl dazu, läßt es noch etwas rösten, und schlägt es mit guter Hühner-Bouillon auf. Den in der Bouillon gekochten Hühnern löst man die Brust ab, und stößt die Keulen nebst dem Rückgrath in einem Mörser, thut, wenn Alles klar gestochen, mit in das kochende Wurzelwerk, siedet 12 Eier hart, und nachdem man die Dotter klar gewiegt, thut man sie gleichfalls in die kochende Suppe, nimmt alsdann zwei große Mundsemeln, reibt solche klar und röstet sie mit Butter gleichfalls goldgelb, thut sie auch in die Suppe; und wenn Alles zusammen 3 Stunden gehörig gekocht, so streicht man die Suppe durch ein

Haarsieb, besser aber durch ein Haartuch, weil die Suppe dadurch feiner wird, läßt sie alsdann nochmals durch ein Haarsieb laufen, setzt den Kessel oder Topf, worin die Suppe ist, in ein großes mit Wasser angefülltes Casserol eine Stunde vor dem Anrichten über Feuer, zieht solche mit einer Suppenkelle oder einem großen Löffel auf, damit sie zwar heiß wird, aber nicht zum Kochen kömmt, weil diese Suppe, der darin befindlichen Eier wegen, nie kochen darf.

Die Hühnerbrust wird fein filet, d. h. länglich geschnitten; abgekochter Blumenkohl, der in kleine Köbschen gebrochen wird, oder auch weich gekochter Dreichspargel dazu gethan, und beim Anrichten mit in der Suppe servirt.

Das Ragoût, welches also in diese Suppe kömmt, kann man aber auch noch auf eine andere Art serviren; man läßt nämlich eben so viel kleine Milchbrote (Profiteroles genannt) backen, als man Personen am Tische hat, raspelt die braune Rinde ab, schneidet, in der Größe eines Vier-Groschen-Stückes, einen Deckel aus dem Milchbrote, nimmt die Krumen heraus, thut, statt derselben, Kalbsmilche, die würflich geschnitten, mit Butter und guter Bouillon ganz kurz gekocht sind, nebst dem Spargel oder Blumenkohl, auch, wenn man Hühnerlebern und Magen vorrätzig hat, gleichfalls klein-

geschnitten, hinein, legt den Deckel wieder darauf, bestreicht ihn mit etwas Eiweiß und läßt die Profiteroles in einem kühlen Ofen bis zum Anrichten stehen; kurz vor dem Anrichten legt man sie in die Suppen-Terrine, gießt etwas Bouillon darauf, damit sie bald weich werden, und servirt alsdann die Suppe darüber; diese nennt man Potage à la Reine mit Profiteroles.

2. Potage Bisque d'Ecrevisses.

Die Zubereitung aller sogenannten Purées-Suppen ist im Allgemeinen sich gleich; bei jeder muß man, wie bei der Potage à la Reine, Wurzelwerk, wie oben erwähnt, rösten, nur daß bei dieser Krebs-Suppe die ausgebrochenen Krebs-Schalen mit einem guten Stück Butter im Mörser gestoßen werden und alsdann mit der Suppe kochen müssen; die Semmel wird auf die nämliche Art geröstet, und eben so wird die Suppe beim Durchstreichen behandelt.

Die ausgebrochenen Krebschwänze und Scheren werden würflich geschnitten, mit eben so geschnittenen Kalbs-Milchen oder Brösgen kurz gekocht, nebst Blumenkohl, auch mit gekochten jungen Schoten-Erbesen beim Anrichten in die Suppe gethan.

3. Potage à la Française von jungen Erbsen.

Eben so, wie die vorhergehende Purée-Suppe, wird das Wurzelwerk, wozu man eine gekochte alte Henne stößt, bearbeitet; der Unterschied besteht bloß darin, daß man die vorher abgekochten Schoten ganz, d. h. auch mit den Schaalen in die Suppe thut und kochen läßt, so wie man auch Spinatblätter dazu thut; hat dann die Suppe ihre gehörige Zeit gekocht, so streiche man dieselbe durch. Um aber derselben eine schöne grüne Farbe zu geben, weil es oft der Fall ist, daß viele junge Schoten beim Kochen nicht recht grün werden, so thut man frischen Spinat in eine Serviette, drückt den Saft davon durch und färbt die Suppe damit. Beim Anrichten thut man junge in Zucker gedünstete Schoten-Körner, nebst abgekochten Portulak-Blättern und gerösteten Semmelscheiben hinein.

4. Potage à la Capucine. Capuciner-Suppe.

Zur Veränderung liebt man auch manchmal Fischsuppen. Die hier folgenden werden sich bestimmen als die schmackhaftesten empfehlen.

Auch bei dieser wie bei allen schon erwähnten Purées wird das Wurzelwerk auf die bekannte Art bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß sowol die

Bouillon als auch die Bestandtheile der Suppe selbst von Fischen genommen werden.

Eine Fisch-Bouillon wird auf folgende Art gemacht: man nimmt 2 bis 3 Pfund Karpfen, 2 Pfund Hecht, 2 Pfund Barsche, schneidet solche in Stücke, und legt solche, nebst einer guten Menge Wurzelwerk, Zwiebeln, Kerbel, Gewürze und einem guten Stück Butter in ein Casserol, läßt den Fisch unten, wie bei der Fleisch-Jus, braun ansetzen. Wenn man glaubt, daß er gehörig Farbe hat, so schlägt man Wasser, welches aber vorher mit gewöhnlichen gelben Erbsen abgekocht ist, darauf, und läßt es einige Stunden kochen, alsdann gießt man es durch eine Serviette.

Ist nun das oben erwähnte Wurzelwerk fertig, worin 1 Pfund Karpfen, 1 Pfund Hecht, 2 Pfund Schleyen, gleich geschnitten mit geröstet werden, auch kann man 4 Loth getrocknete Steinpilze dazu nehmen; so schlägt man die Fisch-Bouillon darauf, und läßt Alles, wie schon oben erwähnt, zwei Stunden kochen, streicht alsdann die Suppe durch, und läßt sie bis zum Anrichten warm stehen.

Alsdann schlägt man 1 Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und 6 Dottern zu Schaum, wiegt 1 Pfund Hecht, 1 Pfund Karpfen von den Gräten abgelöst, ganz klar, thut diese Farce in den Schaum, nebst einer Handvoll geriebener Semmel und etwas

Salz, Pfeffer und Muscatnuß, macht längliche Knödel oder Klöße daraus, und backt selbige in Schmalz goldgelb aus. Von den Karpfenzungen und Hechtlebern macht man ein Ragoût, und thut dasselbe, nebst den gebackenen Knödeln beim Anrichten in die Suppe.

5. Potage à la Carmelite. Carmeliter-Suppe.

Ist ganz die nämliche wie die vorhergehende, nur daß man anstatt des Ragoût kleines in Butter gedünstetes Wurzelwerk hineinthat.

Potage à la Polonoise. Pohlische Suppe.

Wird eben so wie die beiden ersten behandelt, nur daß, anstatt die Klöße gebacken, selbige in Fisch-Bouillon gekocht werden; auch kann man als Ragoût $\frac{1}{2}$ Schock gedünsteter Schnecken, nebst 4 Lth. getrockneter Steinpilze hineinthat.

Auf gleiche Art, wie die Krebs- und grüne Erbsen-Suppen, kann man auch solche von Fisch-Bouillon fertigen, wie überhaupt alle Fasten-Suppen auf die nämliche Weise als wie die Fleisch-Potagen gemacht werden, nur mit dem Unterschiede,

daß alle Bestandtheile dazu von Fischen seyn müssen.

Da Rindfleisch ein zu gewöhnlicher Artikel bei der Tafel ist, und die Jahreszeit darin wenig Veränderung macht, so beschränke ich mich bloß auf einige wenige Angaben, die für die Sommerzeit sich eignen, als:

X 1. Rindfleisch à la Jardinière.

Ein gut Stück Rindfleisch wird, wenn es angerichtet wird, mit Folgendem garnirt.

Schöne große Mohrrüben, oder auch weiße Rüben, werden mit einem guten Stück Zucker, einem Stück rohen Schinken und Butter gedünstet, und wenn sie gahr sind, um das Fleisch garnirt; dazu kann man jungen Weißkohl, ganze gekochte Bohnen und recht grün gekochte Kohlkeimchen nehmen.

Diese Garnitur gibt dem Rindfleisch auf der Tafel ein schönes Ansehn, und ist dabei sehr schmackhaft.

2. Kindeschwänze en Hochepot.

Die Kindeschwänze werden in einer guten Braise gahr gedünstet, alsdann in ein Casserol gethan und glacirt; junge Mohrrüben, Radieschen und Wurzeln werden in Butter weich gedünstet mit einer guten Coulis aufgeschlagen, kurz kochen gelassen, die Schwänze darauf gelegt und zusammen glacirt, d. h. man legt auf den Deckel, womit es zugedeckt ist, Kohlen, sieht fleißig nach, begießt es, und läßt es dadurch braunroth werden, was man glaciren nennt.

 Hauptschüsseln (Entrées) von Geflügelten.

3. Indian oder Truthühner à la Financière.

Wenn der Truthahn rein gepußt und gut geheftet ist, so läßt man denselben in einer Braise gahr werden, belegt ihn oben mit Citronenscheiben, wovon aber die weiße Schaale genau abgeschnitten