

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Große Hauptschüsseln (Grosses Entrées)

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Große Hauptschüsseln (Grosses Entrées),

die man bei großen Tafeln für die Suppen
einschiebt.

(Von Fleisch, Geflügel und Fisch.)

1. Salmigondi à l'Espagnole

von 12 Schöpfschwänzen, 8 Schweinsohren, 6
Füßen, 4 Gänsemagen, 1 ½ Pfund Maronen,
garnirt mit weißen Würsten von 4 Pfund Kalb-
fleisch, 1 ½ Pfund frischen Speck, 3 Kalbs-
Eutern und 3 Seidlingen.

Die Schöpfschwänze werden sauber gepuzt und
gewaschen, alsdann in einer Braise gahr gedünstet.
Den Schweinsohren und Füßen senzt man die Haare
ab, reibt sie mit Mehl und Salz im warmen Was-
ser rein ab, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und
kocht sie in Bouillon; wenn sie weich sind, schnei-
det man sie in große viereckige Stücke; deagleichen
läßt man die Gänsemagen in einer Bouillon weich

kochen und zerlegt sie in große einen Finger dicke Scheiben.

Mohren von der Größe kleiner Teltower Rübsen werden rund dressirt, so wie auch die Teltower Rübsen. Man läßt Carmil in einem Casserol steigen, thut $\frac{1}{2}$ Pfund Butter dazu, und das Wurzelwerk hinein; nach einigem Umschwengen, nämlich so lange, bis die Rüben braune Farbe bekommen haben, schlägt man eine gute Coulis darauf, läßt es langsam kochen, und schäumt es vorzüglich immer gut aus. Sind die Rüben und Mohren weich, so legt man die Schöpfeschwänze, Ohren, Füße und Magen darauf, deckt einen Deckel mit brennenden Kohlen darauf, setzt es auf einen Dreifuß mit Feuer, und läßt es langsam kochen, begießt es fleißig mit seiner eignen Sauce, damit es schön glaziret. Beim Anrichten garnirt man die in Zucker und Butter gedünsteten Maronen und die auf dem Rost gebratenen weißen Würste, die man auch mit etwas Glace bestreichen kann, darunter.

N. B. Die Fertigung der Würste wird unter der Rubrik Würste beschrieben werden.

2. Gâteau von Welschkohl à la Bavaoise.

Der Welschkohl wird in heißem Wasser abgekocht, in kaltem alsdann abgekühlt, die Blätter

von den Strunken gelöst. In ein Casserol oder auch in einen Ring, der auf eine Schüssel aufgesetzt wird, und welcher inwendig mit Butter ausgestrichen und mit Speckstücken belegt ist, werden die Blätter hineingelegt, eine Farce von 4 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenstollen, 2 Kalbs-Eutern, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsmark und $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesan-Käse hineingestrichen, wieder Blätter darauf, und so fortgefahren, bis der Ring oder das Casserol voll ist, oben bedeckt man es mit Speck, und läßt es langsam im Ofen gahr werden, doch so, daß der Welschkohl keine braune Farbe bekommt. Hat er zwei bis drittehalb Stunden gebacken, so nimmt man ihn heraus, stürzt ihn entweder aus dem Casserol oder hebt den Ring ab, nimmt den Speck herunter, läßt ihn gehörig ablaufen, glacirt ihn mit einem Pinsel, gibt eine gute Coulis naturel darunter und garnirt ihn mit Schöps-Côtelettes u., Rindszunge und Bratwürsten.

3. Gâteau von Weißkraut mit Wurzelwerk.

Er wird auf die nämliche Art wie der vorige zubereitet, nur daß man dressirte Mohren, Rüben und Wurzeln dazwischen legt, welches beim Anrichten ein schönes Ansehn gibt; man legt auch etwas von dem Wurzelwerk darum und garnirt es mit

Côtelettes oder Zunge. Auch kann man klein gespickte und glacirte Kalbs-Fricandeaux darum legen.

4. Grenade von 8 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfd. geräucherter Speck, 1 Pfund Nierenstollen mit Ragoût von Capaunen u. s. w.

Aus einem großen Kalbstoß werden lange Streifen geschnitten und sehr sauber mit feinem Speck durchzogen. Ein ovales Casserol wird stark mit Butter ausgestrichen und mit Speckscheiben durchaus belegt; alsdann legt man einen Streifen von dem gespickten Kalbfleisch hinein, doch so, daß er mit dem Speck nach der Seite des Casserols zu liegen kommt, streicht daneben von der nämlichen Länge und Breite einen Streifen von Farce, und fährt damit fort, bis das Casserol ringsum belegt ist; füllt ein Ragoût von den in kleine Scheiben geschnittenen und vorher abgebratenen Capaunen-Brüsten und 4 Kalbs-Milchen, das mit einer Bechamelle-Sauce abgemacht ist, hinein, bedeckt Alles mit Kalbfleisch-Farce, thut oben wieder Speckscheiben darauf und läßt es im Ofen drei Stunden kochen. Man muß aber wohl darauf sehen, daß es nicht braun wird. Wenn es gahr ist, gießt man die ausgekochte Sauce ab, stürzt es auf eine Schüs-

fel, glacirt es, garnirt $\frac{1}{2}$ Schock recht große Krebse und Broccolis darum, und gibt eine Sauce à la Bechamelle dazu.

5. Ein Indian oder Truthahn à la Montmorenci.

Der Truthahn wird ganz weiß in einer Braise weich gemacht, beim Anrichten mit ungefähr zwei Pfund gedünsteten glacirten Maronen garnirt, nebst 6 Stück Bratwürsten, die aber, ehe man sie auf den Rost legt, mit Zwirnsfaden in der Größe der Maronen gebunden werden, und gibt eine Coulis au naturel dazu.

6. Indian à la Perigord.

Der Indian wird durchaus inwendig mit 2 Pfund frischen Trüffeln, die, wie schon oben erwähnt, in Burgunder- oder Champagnerwein gekocht sind, gefüllt, alsdann gedünstet und mit einer starken Essence, die ein Hachis von Trüffeln enthält, servirt.

7. Indian à la Montgelas.

Ein Indian wird abgebraten, alsdann die

Brust herausgenommen, eine Farce von 3 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenstollen rund um die ausgeschchnittene Brust gesetzt, die Brust eminée, d. h. kleine Schreiben von der Hand geschnitten, in eine gute Essence mit Champignons und Trüffeln eingekocht, in die offene mit Kalbfleisch-Farce besetzte Brusthöhle gethan, alsdann eine Eier-Crème darüber gestrichen; die Farce mit in Butter getränkte Papier-Streifen umlegt und mit Zwirn leicht umwunden, und im Ofen backen und etwas Farbe nehmen lassen. Beim Anrichten gibt man eine gute Coulis dazu und garnirt farcirte große Champignons darum.

8. Großer Karpfen à la Chambord.

Ein großer Karpfen von 10 bis 12 Pfund, auch darüber, wird gehörig geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen und gut gesalzen; alsdann mit 1 Pfund Sardellen, zur Veränderung auch mit Kal gespickt, d. h. nur auf einer Seite, inwendig mit einer Farce von Kalbfleisch und klein gewiegten Trüffeln gefüllt, auf eine lange Tortenpfanne, worunter man aber lange dünne Stücke von Holz legen muß, weil er sonst anhängt, der Länge nach gelegt, mit Butter begossen, und im Ofen glaciren lassen. Beim Anrichten garnirt man ihn mit

großen Krebsen, 8 Stück glacirten Kalbsmilchen, gekochten Rosen von Blumenkohl oder Broccolis, farcirten Zwiebeln, oder Champignons und mit feiner Milch oder Roggen, und gibt eine Trüffel-Sauce dazu.

9. Lachs à la Royale.

Zehn bis zwölf Pfund frischer Rheinflachs wird geschuppt, gewaschen und eingesalzen, alsdann auf eine Tortenpfanne gelegt, mit Butter, Citronenscheiben, Thimian, Lorbeerblatt und einer Bout. Champagner im Ofen gedünstet. Wenn er weich ist, wird er auf einer Schüssel angerichtet, und mit seinem Saß, worin er gekocht, und der durchgegossen ist, glacirt, und mit einem Ragoût von $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Trüffeln, Hechtlebern, Karpfenzungen und Champignons, das mit einer guten Essence, worin ein Glas Champagner nicht fehlen darf, und dem Saft von zwei Drangen gefertigt ist, servirt.

10. Hecht au four, marbrirt.

Einem großen Hecht. von 12 Pfund wird die Haut abgeschält, alsdann ausgenommen, gewaschen und eingesalzen. Mit 1 Pfund Trüffeln in Del

und 8 Pfeffergurken marbrirt, d. h. die Trüffeln, wenn sie geschält worden, und die Pfeffergurken in runde Scheiben geschnitten, in den Hecht Einschnitte gemacht, und ein Stück Trüffel und Pfeffergurke hineingesteckt und somit fortgeföhren, bis der ganze Hecht über und über besteckt ist. Man legt ihn alsdann auf eine Tortenpfanne, doch nicht auf eine Seite, sondern auf den Bauch, thut Butter, Citronen-Scheiben, Pfeffer, Thimian und Lorbeerblatt dazu, gießt eine Flasche rothen Wein darauf und läßt ihn im Ofen gahr werden. Alsdann glacirt man denselben, und gibt eine Sauce à l'Esturgeon dazu.

11. Pouppittonnière en Echet von Rehkeulen.

Von zwei Rehkeulen wird das Fleisch heruntergelöst und mit dem Messer von den Fasern raspirt oder gestrichen, mit $1\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Thimian und Lorbeerblatt gewürzt, in einem Mörser mit acht bis zeh'n Eidottern eine Weile gestoßen, in eine Tortenform, die mit Butter gut ausgestrichen und oben mit Speck belegt ist, gethan, zugedeckt, und bei langsamem Feuer au bain-marie, (das bei Suppen beschrieben ist) gahr werden lassen. Alsdann nimmt man sie heraus, glacirt sie

und gibt eine starke Essence mit Trüffeln und eine halbe Flasche rothen Wein dazu. Beim Anrichten besteckt man sie mit 3 Stück Kalbsmitthen, 2 Kalbs-Eutern, die vorher weich gebrüht sind, 1 Pfd. gekochten Bauchspeck und einer Gänseleber; diese Sachen werden alle rund dressirt und an kleine silberne Spieße (Hatelets) gesteckt und am Spieß oder auf dem Rost gebraten.

12. Große Hirschzimmer, panirt im Ofen.

Ein Hirschzimmer wird, wenn es rein abgeputzt ist und mehrere Stunden gewässert hat, herausgenommen und mit einem großen leinenen Tuche umwickelt und mit Bindfaden umwunden, fest zugebunden und in folgender Marinade acht Stunden gekocht. In einen großen Kessel wird Wasser, 4 bis 6 Kannen Essig, eine Handvoll Thimian, eben so viel Lorbeerblätter, große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Loth Pfefferkörner und Gewürznelken gegeben, und, wenn es zu kochen anfängt, das Hirschzimmer hinein gethan. Wenn es weich ist, wird es herausgenommen, das Tuch losgemacht, auf eine große Tortenpfanne gelegt, mit geriebenem schwarzen Brot, Zucker und gestoßenem Zimmt panirt und mit gepeitschten Eiern begossen. Die Kruste muß wenigstens ein paar Finger dick seyn.

Alsdann schiebt man es in den Ofen und läßt es eine schöne braune Farbe annehmen. Man gibt gewöhnlich Kirsch-Sauce, Hagebutten-Marmelade oder Johannisbeer-Gelée dazu.

Speisen von zahmem Geflügel.

X 1. Capaunes à l'Abbé Victor.

Die Capaunen werden, wenn sie gut geheftet sind, mit Salz und Pfeffer bestreuet, breite Stücke von geräuchertem Schinken und eben dergleichen von Speck werden um dieselben geschlagen und ganz darin eingewickelt, alsdann kömmt in Butter getränktes Papier darum, welches mit Bindfaden fest gebunden wird; sie werden am Spieße gahr gemacht. Beim Anrichten schneidet man sie auf, garnirt den Schinken und Speck um die Capaunen und gibt eine gute Essence mit Trüffeln dazu.

2. Capaunen, ausgelöst.

Zwei Capaunen werden die Knochen ganz herausgenommen, mit einer Farce von 2 Pfund Kalb-