

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Speisen von wilden Geflügel und Wildbret.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

geröstete Semmelscheiben gestrichen, auf einer Dorenpfanne gahr gemacht und beim Anrichten um die Enten, die zuvor glacirt sind, garnirt und eine Sauce Ravigotte dazu gegeben.

Speisen von wildem Geflügel und Wildpret.

1. Fasane à la Perigord mit 1 Pfund frischer Trüffel

wird, wenn sie gut dressirt ist, völlig so wie die Indian à la Perigord behandelt, nur kann man sie inwendig noch mit der Farce von ihren Lebern füllen.

2. Rebhühner à l'Espagnole.

Die Rebhühner werden mit Farce von ihren Lebern gefüllt, recht fein gespickt, am Spieß gebraten und eine Sauce Espagnole dazu gegeben.

5. Rebhühner en filet sainté mit $\frac{1}{2}$ Pfund
frischer Trüffel.

Die Zubereitung ist ganz die nämliche wie bei den Capaunen N^o 7, nur daß man eine gute Essence, worin man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffel, in Scheiben geschnitten, thut, dazu giebt.

4. Rebhühner en Salmy.

Man bratet, wenn möglich den Tag vorher, 3 bis 4 Rebhühner; wenn sie kalt sind, werden sie sauber zerlegt und in ein Casserol rangirt. Das Abgepuzte nebst den Knochen wird in einem Mörser gestoßen, in ein Casserol gethan, eine gute Coulis nebst einem Glas rothen Wein, und wenn man es bei der Hand hat, das Abgepuzte von Trüffel dazu gethan, läßt es eine Stunde kochen und streicht es verb durch, daß es dick wird; alsdann thut man es auf die Rebhühner, setzt das Casserol in ein Gefäß mit Wasser, daß es heiß bleibt, aber nicht kochen kann. Beim Anrichten werden Cannapées von den Lebern der Rebhühner darum garnirt.

5. Pombal von Fasanen, Rebhühnern oder Schnepfen.

Eins von diesen Flügelwerken wird abgebrauten, wenn es erkaltet, die Brüste herausgeschnitten; auch kann man die Keulen dazu nehmen, und rangirt sie in ein Casserol. Das Abgepußte passirt man mit etwas Schinken und Citronensaft, auch einem Glas weißen Wein, in Butter, thut etwas Mehl dazu, schlägt einige Löffel voll starke Jus darauf, läßt es ungefähr eine gute halbe Stunde kochen, gießt es durch ein Haartuch auf das geschnittene Geflügel und läßt es heiß stehen. Aldann setzt man einen dreifingerhohen Rand auf eine Schüssel, blanchirt 1 Pfund italienische Maccaroni, kocht sie mit Butter und Bouillon kurz ein. Das oben beschriebene Ragoût richtet man in den Rand an, thut die Maccaroni darüber, bestreuet dieselben mit 1 Pfund geriebenen Parmesan-Käse, beneßt es oben mit Glace und etwas braun gemachter Butter, und läßt es eine halbe Stunde im Ofen Couleur nehmen.

6. Rebhühner à la Provençale.

Die Rebhühner werden, wenn sie recht schön geheftet, so daß sie fast rund aussehen, in ein

Casserol, worin Provencer-Del, ungefähr ein Anrichtelöffel voll ist, gelegt, mit Citronensaft stark benezt, etwas Salz und Pfeffer dazu gethan, und etwa eine halbe Viertelstunde, in welcher die Rebhühner einigemal umgewendet werden müssen, über langsamem Feuer anlaufen lassen. Man muß aber sehr darauf sehen, daß sie nicht Farbe nehmen, weil diese Rebhühner ganz weiß durch das Del und die Citrone werden, und auch so bleiben müssen. Alsdann legt man sie in ein anderes Casserol, bedeckt sie mit Speckborden und Citronenscheiben und läßt sie im vorigen Saß langsam gahr dünsten. Beim Anrichten gibt man, den obigen Saß mit dazu genommen, eine Sauce Provençale darunter. Auch kann man Austern dazu nehmen.

7. Fasanen mit Sauerkraut an naturel.

Die Fasanen werden gespickt und übergebracht; wenn sie kalt sind, die gespiecten Brüste herausgeschnitten und in einem Casserol mit Glace gahr dünsten lassen. Die Keulen und der Rückgrath werden gestoßen, eine Coulis darauf geschlagen, dreiviertel Stunden kochen lassen und durch ein Haartuch in das bereits abgekochte und abgemachte Sauerkraut gestrichen. Man läßt dieses zwei bis

drei Stunden langsam eindünsten, und legt beim Anrichten die glacirten Brüste auf das Sauerkraut.

8. Rebhühner à la St. Laurent.

Vier Rebhühner werden, wenn sie sauber zugespust sind, von oben bis nach unten zu in der Mitte der Brust aufgeschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestreuet, und dann läßt man sie in einem Casserol, worin man einen Löffel voll Provencers-*Del* gethan, auf beiden Seiten antausen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man sie bei starkem Feuer auf den Rost, rangirt sie, wenn sie gahr sind, auf eine Schüssel, und gibt eine starke Spanische Jus, den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Pfeffer und Salz, welches Alles zusammen einmal aufkochen darf, über die Rebhühner.