

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Speise von Wildpret.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Speisen von Wildpret.

1. Hirschkeule en Ballon.

Die Keule wird ganz ausgelöst, mit 1 Pfund geräucherten Speck gespickt und in einer Braise, wozu man eine Flasche Wein thut, gedünstet, beim Anrichten glacirt, farcirte große Spanische Zwiebeln darum gelegt und eine Wildprets-Sauce dazu gegeben.

2. Rehkeule mit 2 Pfund frischen Trüffeln.

Die Rehkeule wird mit Trüffeln, die in der Länge des gewöhnlichen Specks zum Spicken geschnitten sind, gespickt, in ein Casserol gelegt, zwei bis drei Flaschen guten Rothwein darauf geschlagen, etwas Zwiebeln dazu gelegt und zwei Stunden mit etwas Salz und Pfeffer gahr gekocht. Alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie warm stehen. Der Saß wird hernach mit einem Stück Butter und etwas Mehl, das zusammengeknetet ist, legirt, die andern in Wein gekochten ganzen Trüffeln dazu gethan, etwas Citronensaft hineingebücht und beim Anrichten über die Rehkeule gegeben.

3. Poupiettes vom Reh, mit saurer Rahm-
Sauce.

Wenn die Rehkeule gehenkelt ist, löset man die Filets heraus, schneidet fingerdicke Scheiben davon und schlägt sie breit; den Abfall von der Rehkeule seht man gehörig aus, wiegt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund frischen Speck, feinen Schalotten, Kappern und Petersilie, thut das Gemiegte nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 ganzen und 2 gelben Eiern, Salz, Pfeffer und einer kleinen in Milch geweichten Semmel in den Mörser und stößt Alles recht klar. Dann bestreicht man die Scheiben dick mit dieser Farce, rollt sie auf, unwickelt und bindet sie mit feinen Bindfaden, läßt sie in einer Braise gahr gehen, bestreicht sie beim Anrichten mit Glace und gibt eine saure Rahm-Sauce dazu.

4. Einen Hasen auf Schwäbisch.

Der Hase wird, wenn er sauber gehäutelt ist, legt. Eine Crème von Milch und 6 Eiern wird gegerührt, darüber gegossen und im Ofen gahr gemacht; er muß sehr fleißig begossen werden und der Ofen darf nicht zu heiß seyn, damit die Crème nicht brennt. Beim Anrichten gibt man eine gute

Jus darunter; auch kann man eine gute Rahm-
Sauce dazu serviren.

Fisch = Speisen.

1. Steinbutt à l'Angloise.

Der Steinbutt wird bei den Kinnladen aus-
genommen, ohne ihn weiter zu öffnen; man wäscht
ihn sauber ab, legt ihn, wenn man es haben kann,
auf ein Fischblech, das eben so hoch wie das Casse-
rol seyn muß, in welchem er gekocht wird, und das
durchlöchert und mit Henkeln zum Herausheben ver-
sehen seyn muß. Die weiße Seite, die oben zu
liegen kommt, besprengt man mit Citronensaft,
auch kann man guten Weinessig dazu nehmen, legt
ihn in das kochende Salzwasser kurz vor dem An-
richten und läßt ihn saucen (die ich unten näher be-
schreiben werde) dazu.

2. Kabeljau mit Austern.

Wenn der Fisch recht gut gewässert ist, so