

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Frituren oder ausgebackene Fleisch- Fisch-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

und Peterfilie in Butter und Citronensaft passirt, das Fleisch hineingethan und dann läßt man es in der fines herbes kalt werden. Darauf nimmt man ganz kleine silberne, sogenannte Lerchenspießchen, und steckt die Mitche und Gaume eins ums andere daran, man kann auch Champignons, Trüffel und Hechtlebern dazwischen stecken, bestreuet sie auf allen Seiten mit weißer fein geriebener Semmel, befeuchtet sie mit der fines herbes, bratet sie auf dem Rost auf allen Seiten gelbbraun, legt sie auf die Schüssel und gibt eine klare Jus dazu. Bei großen Schüsseln, wie z. B. bei einem Trutzhahn, Ballons von Wildpret oder Kalbfleisch, garnirt man dergleichen Hâtelettes darum oder bestreft sie damit.

Frituren oder ausgebackene Fleisch- und Fisch-Speisen.

1. Zunge Hühner à la Viennoise gebacken.

Die Hühner werden roh zerlegt, mit einem Löffel Essig, einer Citrone, Zwiebel-Scheiben, gan-

zem Pfeffer, etwas Thymian, Lorbeerblatt und Salz marinirt, nach zwei bis drittehalb Stunden aus der Marinade genommen, abgetrocknet und in einer Bier-Klare ausgebacken, auf eine Schüssel, worauf eine gebrochene Serviette liegt, gelegt und mit recht grüner ausgebackener Petersilie garnirt.

2. Zunge Hühner à l'Angloise gebacken.

Die Hühner werden en Fricassée zubereitet, wenn sie in der Sauce gahr gekocht sind, mit 3 Eidottern legirt, mit etwas Citronensaft abgeschärft und darauf läßt man sie kalt werden. Alsdann werden 3 ganze Eier ausgeschlagen, gut unter einander gepeitscht, die Hühner stückweise hineingetaucht, mit geriebener Semmel paniert und in Schmalz ausgebacken. Diese Hühner müssen rasch gebacken werden, weil sie ganz weich sind und nur Couleur nehmen dürfen, welches der entgegengesetzte Fall bei den vorhergehenden ist, die roh in das Schmalz kommen.

3. Pains d'orés von Kalbsgehirn.

Die Kalbsgehirne werden in einem Blanc von Wasser, Citronen, Gewürz und Salz abgekocht. Semmel, wovon das Braune abgeraspelt, wird in

starke Scheiben geschnitten, die Hälfte eines Kalbsgehirns dazwischen gelegt, auf eine Tortenpfanne rangirt und mit Milch geweicht; kurz vor dem Anrichten in ausgeschlagene ganze Eier gewendet und langsam in Schmalz goldgelb ausgebacken.

4. Pains mollés à la Porte de Paris.

Ein Salpicon von 4 Kalbsmilchen wird auf die gewöhnliche Art bereitet, d. h. die Milche werden würflich geschnitten, in Butter gewendet, mit Mehl eingestreuet, und anstatt der Bouillon, eine Ranne Rahm, die mit $\frac{1}{8}$ Loth Vanille ganz kurz gekocht ist, aufgeschlagen und eine Viertelstunde gekocht. Alsdann bäcket man Omelettes, schneidet sie in Stücke, legt von dem Salpicon auf jeden Theil etwas, dressirt sie rund, taucht sie in geschlagene ganze Eier, panirt sie mit geriebener Semmel und bäcket sie in Schmalz aus.

5. Croquets von Rebhühnern.

2 Rebhühner werden abgebraten, wenn sie kalt sind, das Fleisch von den Knochen gelöst, klar gewiegt, in eine kurz eingekochte Essence gethan, recht wohl umgerührt und einer Nuß groß Butter, etwas Salz und Cayenne-Pfeffer dazu gethan, recht steif

gekocht, mit 2 Eidottern legirt und kalt werden lassen. Wenn die Farce ganz kalt ist, werden Croquets wie ein kleiner Finger lang und eben so dick dressirt, in Eier eingetaucht, mit Semmel paniert und ausgebacken.

6. Kleine Kalbs- oder Lammis-Côtelettes en Robe de Chambre.

Die Côtelettes werden klein dressirt und in einer Bräise gahr gedünstet, wenn sie kalt geworden sind, herausgenommen, mit einer Farce von 1 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenstollen umwickelt, in Eier eingetunkt, paniert und in Schmalz gebacken.

7. Ausgebackene Rissoles.

Es wird ein Teig von einem Maßchen Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 ganzen Eiern und 4 Dottern angestossen, mit dem Backwaller ausgetrieben und mit einer Farce von 2 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenstollen gefüllt, und auf die nämliche Art, wie die Rissoles zur Suppe N^o 5. behandelt, nur daß sie noch einmal so groß seyn müssen, und anstatt in Wasser zu kochen, in Schmalz ausgebacken werden.

8. Hühnerbrüste in Oblaten à la Bechamelle.

Von abgebratenen Hühnern werden die Brüste herausgeschnitten, mit einem guten Bechamelle, welches recht dick und mit etwas Glace verfezt ist, in feine Scheibchen umgerührt, dann nimmt man große viereckig gebackene Oblaten, sicht sie wie ein Thalerstück rund aus, legt von den Hühnern einen Kaffeelöffel voll darauf, deckt eine Oblate darüber, wickelt sie rund um den Rand herum mit einer Bierklare ein und bäckt sie langsam in Schmalz aus.

9. Pains von Aустern.

Eine gute Fisch-Farce von Hecht oder Karpfen wird, wenn sie fertig ist, auf einen umgewandten Teller gestrichen, alsdann nimmt man 50 Stück schöne große Aустern, läßt sie mit etwas Citronensaft und Wein schnell auf dem Feuer anlaufen, doch so, daß sie nicht hart werden, und gießt das Wasser durch ein Haarsieb in ein Casserol. Hierauf thut man ein gutes Blanc in ein Casserol, klärt das Austerwasser dazu, gibt den Saft einer halben Citrone nebst einem Stückchen Butter daran, läßt die Sauce einmal aufkochen, legirt sie mit 4 Eidottern und macht die Aустern darin heiß. Nach-

her nimmt man eines kleinen Eßlöffels groß von der Farce, streicht sie auf einem Brett aus, thut von den Mustern zwei hinein, wickelt die Farce darum, daß es rund wird, wendet es in Ei und geriebener Semmel um und bäckt es in Schmalz aus.

X 10. Ramequins von Parmesan-Käse. ○

$\frac{1}{2}$ Pfd. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl werden auf dem Feuer abgebrannt, 10 Eier hineingeschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Schweizer- und $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Parmesan-Käse dazu gethan, nebst etwas klar geschnittenen Chalotten, kleine papierne Kästchen formirt, die Masse hineingestrichen und langsam im Ofen gebraten.

Verschiedene Arten von Würsten.

1. Schwarze Würste à la Française.

Zwei Kannen Schweins- und eine Kanne Kalbsblut werden in ein großes Casserol gegossen,