

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Einige Purées oder Durchstrichenenes

urn:nbn:de:bsz:31-60997

28. Indianische Remoulade.

Zehn hart gesottene Eier, die gut gestoßen sind, werden unter fortwährendem Stoßen mit sechs Eßlöffeln voll Provencer-Öel, zehn Hüllsen Spanischen Pfeffer, etwas weißem Pfeffer, einigen Löffeln voll Essig und Citronensaft, wohl zusammen gearbeitet, und wenn Alles sich gut zusammen verbunden hat, so wird die Sauce, gleich der vorigen, durch einen Durchschlag getrieben. Beide Saucen werden zu kalten Speisen gegeben, und lassen sich gut aufheben.

Einige Purées oder Durchgestrichenes, welches man zu Fleisch- und Fisch-Speisen nehmen kann.

1. Purée von weißen Bohnen.

Ein Maßchen weiße Bohnen kocht man in Wasser und Salz weich. Mit einem guten Stück Butter röstet man ungefähr ein Duzend dünn geschnittene Zwiebeln braunroth, füllt eine gute braune

Coulis darauf, läßt es eine Weile kochen, thut alsdann die Bohnen hinein, setzt etwas Pfeffer dazu, streicht es durch ein Haarsieb, verdünnt die Purée, wenn sie zu dick seyn sollte, und setzt sie in einem Casserol in heißes Wasser warm, weil sie nie kochen darf. Diese Purée kann man besonders zu Schöpf-Côtelettes geben.

2. Purée von Wurzelwerk zu Vorgerichten.

Zwanzig große Mohrrüben und sechs Zwiebeln werden geschnitten und in Butter weiß mit einer Scheibe rohen Schinken und Zucker gedünstet; dann gießt man, wenn sie eine gute Viertelstunde über dem Feuer gewesen, weiße Bouillon darauf, und läßt sie kurz kochen, bis Alles weich ist, nimmt alsdann das Stück Schinken heraus, streicht Alles durch ein Haarsieb, thut etwas Salz und Pfeffer dazu, schlägt etwas von der Coulis blanc (Sauce N^o 2.) darauf und läßt es in warmem Wasser heiß werden, aber nicht kochen.

3. Purée von Champignons.

Dreißig bis vierzig große Champignons werden, wenn sie sauber gepuzt und gewaschen sind, mit dem Saft einer Citrone, etwas Wasser und ei-

nem Stück Butter, auch einem Spitzglas Wein, weiß gedünstet. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und wiegt sie recht klar, alsdann setzt man von der weißen Coulis N^o 2. 4 Unrichtelöffel dazu, läßt es noch einmal zusammen heiß werden, aber nicht kochen, streicht sie durch ein Haarsieb und läßt sie bis zum Verbrauch heiß stehen.

4. Purée von Teltower Rübchen.

Die Rübchen werden, wenn sie gepußt sind, in braun gemachtem Carmel und einem Stück Butter, wozu man eine Scheibe rohen Schinken thut, braunroth gedünstet, mit brauner Coulis N^o 1. aufgeschlagen und recht eingekocht. Auch kann man die gestoßenen Carcassen und Keulen von Rebhühnern oder Fasanen mit dazu nehmen, wenn man sie gerade vorrätzig hat, denn dadurch wird der Geschmack ungemein erhöht. Wenn die Rübchen gehörig eingekocht, so würzt man sie mit etwas Pfeffer, streicht sie recht dick durch ein Haartuch und gibt sie zu gedünsteten Rebhühnern, Schöpfkeulen oder Côtelettes.

5. Purée von Sauerampf.

So viel Sauerampf, als man nöthig zu ha-

ben glaubt, wird mit einer Handvoll Kerbel gehackt und ausgedrückt. Alsdann thut man ein großes Stück Butter in ein Casserol, dämpft Chalotten, Petersilie und geschnittene Champignons darin, thut den Sauerampf und Kerbel hinein, und wenn es gahr ist, schlägt man einige Löffel von der Coulis N^o 2. darauf, läßt es einkochen, mengt 4 bis 5 Eidotter dazu und streicht es durch ein Haarsieb. Diese Purée kann man zu Fricandeaux und glacirten Kalbsmilchen geben, auch kann man sie als Zwischen-Schüssel gebrauchen und Gebackenes oder farcirte Eier darum geben.

6. Purée von Erdäpfeln.

Die Erdäpfel müssen klar gerieben in recht fette Sahne gethan, mit Pfeffer und Salz gewürzt und dick eingekocht werden, alsdann durchgestrichen, und wenn sie ja zu dick seyn sollten, mit Sahne verdünnt und zerlassene Butter darüber gegeben werden.