

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Warme Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-60997**

## Warme Pasteten.

Eine warme Pastete wird von einem angebrannten oder mürben Teige (siehe Pastetenteige) gemacht; denn was man in den bürgerlichen Haushaltungen Pastete nennt, ist verschieden von dem in der höhern Kochkunst, und wird hier Tourte genannt. Der Unterschied zwischen beiden ist nämlich, daß zu den erstern ein mürber Teig, wie oben gezeigt, genommen, der aufgesetzt oder dressirt und in welchen eine Farce (wie Farce N<sup>o</sup> 5.) roh nebst dem Fleisch oder Geflügel gethan wird, die Pastete auch fest zugemacht, und im Ofen 4 Stunden, auch eine Stunde länger, gebacken wird und man beim Anrichten dieselbe aufschneidet und eine Sauce darüber gibt. Eine Tourte aber von Butterteig ist, nach der Küchenprache, blind gebacken, in welche man das Ragoût oder Fricassée beim Anrichten erst hineinthat.

1. Pastete von 4 Schweinsohren, 2 zahmen Enten, 2 Pfd. Bauchspeck mit Weißkraut, 2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck.

Die Enten werden schön dressirt, und man läßt sie in einem Casserol in Butter etwas anlaufen; die Schweinsohren werden gleichfalls gepuzt und blanchirt, so wie der Bauchspeck auch  $\frac{1}{2}$  Stunde abgekocht wird; das Weißkraut wird in Viertel geschnitten und gehörig abblanchirt. Wenn man die Farce von Kalbfleisch fertig hat, so streicht man dieselbe in die aufgesetzte Pastete, legt die Enten nebst dem Bauchspeck und den Schweinsohren, und dazwischen das Weißkraut, hinein, thut das gehörige Salz und Gewürz dazu, streicht, wenn die Pastete voll ist, sie mit Farce zu, legt von geräuchertem Speck Barten darauf, macht sie mit dem Deckel zu, bestreicht die Pastete mit einem Eidotter, worin etwas Wasser ist, legt in Butter getränktes Papier darum und bindet sie zu, schiebt sie in den Ofen und läßt sie auf die obige Art backen. Wenn sie zu kochen anfängt, was gewöhnlich nach Verlauf von drei Viertels- oder einer Stunde der Fall ist, und welches man an dem Dampf, der aus der oben aufgesetzten Röhre heraufsteigt, bemerkt, so füllt

man alle halbe Stunde einen kleinen Löffel voll kräftiger Bouillon hinein, damit die Pastete immer Feuchtigkeit behält, probirt mit einem kleinen Speißler, den man oben in die Röhre hinein stößt, ob das Fleisch anfängt weich zu werden, bindet alsdann das Papier ab, bestreicht die Pastete nochmals mit dem Eigelb und läßt sie eine schöne goldgelbe Farbe nehmen. Wenn sie gahr ist, so schneidet man den Deckel rund herum auf, nimmt die Speckbarten heraus, gießt die herausgekochte Brühe ab, und füllt beim Anrichten eine gute Coulis hinein.

2. Pastete von 6 Rebhühnern, Steinpilzen, 1 Kalbsleber, 1 Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck.

Die Rebhühner läßt man, wenn sie dressirt sind, mit 1 Löffel Provencer-Öel fünf Minuten anlaufen, die Steinpilze werden geschnitten und abblanchirt, die Kalbsleber, wozu man auch die Rebhühnerlebern nimmt, wird mit frischem Speck zu einer Farce gemacht und auf die beschriebene Art behandelt. Beim Anrichten gibt man eine starke Coulis darüber. Nothwendig muß ich hierbei bemerken, daß man allemal darauf sehen muß, von welcher Beschaffenheit der Inhalt der Pastete ist,

weil dieser die Länge oder Kürze des Backens bestimmt, denn eine Pastete von feinem Geflügel oder Fleisch darf natürlich nicht so lange kochen, als eine von Schöpfensfleisch oder Hirschwildpret.

3. Pastete von 50 Lerchen, 1 Pfd. frischen Trüffeln, 4 Lammlebern,  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck.

Die Lerchen werden sauber gepuzt, die Köpfe abgeschnitten und ausgenommen; Die Lammlebern werden mit dem frischen Speck zur Farce bearbeitet, der dritte Theil der Trüffeln wird mit dazu gewiegt, auch werden die kleinen Lebern der Lerchen dazu genommen. Alsdann rängirt man Alles auf die schon beschriebene Art in die Pastete, legt die ganzen Trüffeln, die vorher in einer Beutelle Burgunder gekocht worden, mit hinein, und gibt beim Anrichten eine Sauce Espagnole dazu.

4. Pastete von 1 Gans, 8 Stück kleinen Würstchen, 2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck en Hochepot.

Die Gans wird vorher halb gahr gedünstet,

alsdann sauber in nicht zu große Stücke zerlegt; Zeltower Rübchen und Mohrrüben werden länglich drossirt und mit Butter eine halbe Viertelstunde gedünstet; die Würstchen werden etwas überbraten und in Stücke einen kleinen Finger lang geschnitten, alsdann Alles mit der Farce in die Pastete rangirt, so daß die Gans unten, und die Würste und das Hochepot oben zu liegen kommen, und beim Anrichten wird eine kräftige Coulis darüber gegeben.

5. Pastete von Truthahnflügeln, 1 Pöckel-Rindszunge, 4 Pfd Kalbfleisch,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Nierenstollen,  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck mit Godiveau.

Die Truthahnflügel werden ausgelöst, mit Kalbfleisch-Farce (N<sup>o</sup> 1.) gefüllt, die Rindszunge über die Hälfte abgekocht und in starke Scheiben geschnitten; alsdann werden von der Farce N<sup>o</sup> 1. längliche Klöße, die aber, indem sie gefertigt werden, mit dem Messergriff breit gepocht werden müssen, daß sie ein längliches Viereck bilden, gemacht, dieses Alles nebst der Farce in die Pastete rangirt und eine Sauce naturelle N<sup>o</sup> 5. dazu gegeben.

6. Pastete von Rindsblenden, 1 Rehkeule,  
 $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten  
 Speck.

Eine Rindsblende, die eine gute Zeit gehangen hat, häutelt man ab, durchzieht sie mit Schinken und Speck, marinirt sie mit Salz, einigen Körnern Rocambole, Pfefferkörnern, einem Löffel Provençer-Öel, einem Spitzglas voll Franz-Brantwein und einem Becherglas rothen Wein, nebst dem Saft von einer Citrone; läßt sie einen Tag stehen, bindet sie mit Bindfaden rund und macht sie über dem Feuer in ihrer Marinade steif. Alsdann häutelt man eine Rehkeule, schneidet die filets heraus und bearbeitet die Farce mit dem halben Pfund frischen Speck, thut Alles auf die gewöhnliche Art in die Pastetenform und gibt eine Sauce au fumet, N<sup>o</sup> 19., dazu.

7. Pastete von Fasanen mit Macaroni.

Wenn die Fasanen gehörig gepuht sind, durchzieht man sie mit Speck und läßt sie in einem guten Braisen-Sag eine Viertelstunde kochen; alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden, thut 1 Pfd. Macaroni, das vorher blanchirt worden, in den durch ein Haarsieb gegossenen Sag und

läßt sie auf gelindem Feuer, doch nicht zu weich, kochen; von der gewöhnlichen Kalbfleisch-Farce streicht man etwas unten hinein, legt die Fasanen und die Macaroni darauf, streicht Alles mit Farce zu, thut darüber  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebenen Parmesan-Käse, legt ein gutes Stück Schinken darauf und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde backen. Eine gute Coulis mit Citronensaft und gehackten Chalotten wird darüber gegeben.

### 8. Englische Pastete von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden in einen harten Pasteteig gelegt, mit Cayenne-Pfeffer und Salz assaisonnirt, 12 Eier hart gekocht und die Dotter ganz dazu in die Pastete gethan, ein starkes Consommé darauf geschlagen und eine Stunde gebacken. Diese Pastete nehmen die Engländer, wenn sie kalt ist, mit auf die Reise.

### 9. Pastete von Macaroni, Schinken und Parmesan-Käse.

Gewöhnlich thut man die Macaroni in eine Tourte von Blätter- oder Buttermteig, besser ist es jedoch, wenn man gerade einen harten Pastetenkasten, den man schon gebraucht und worin noch



Farce ist, dazu nimmt. Die Macaroni werden mit dem geriebenen Parmesan-Käse und dem geschnittenen Schinken hineingethan, eine recht gute Glace dazu gegeben und im Ofen, der nicht zu heiß ist, eine halbe Stunde gebacken, wodurch die Macaroni einen bessern Geschmack bekommen.

10. Pastete von 1 Rehkeule, 1 Kalbsleber, 1 Pfd. frischen und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geräucherten Speck mit Reißlingen.

Wenn die Rehkeule gehörig gehäutelt ist, so wird das Fleisch von den Knochen gelöst und es werden daraus kleine runde Scheiben, welche die Form der Beef-steaks haben müssen, geschnitten; auf einer Tortenpfanne, worauf ein Löffel Provencer-Öel und fines herbes ist, läßt man sie zwei Minuten anlaufen, bereitet die Farce von der Kalbsleber mit dem Speck auf die bekannte Art und rangirt die Escaloppes, wenn sie kalt sind, hinein. Ein Paar Hände voll Reißlinge, die sauber gepußt und mit Butter, Provencer-Öel, Charlotten, Petersilie, Pfeffer, Salz und Citronensaft auf dem Feuer geschwigt sind, werden oben darauf gelegt, die Farce darüber gestrichen und mit einer Sauce hachée N<sup>o</sup> 8. servirt.

11. Pastete von 1 Hasen en filet mit Sauerkraut,  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischen Speck,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schmeer, 2 Pfd. Kalbfleisch und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Nierenstollen.

Der Hase wird abgebraten, das Fleisch herausgeschnitten und feine filets davon gemacht. In das Sauerkraut, welches ganz kräftig mit einer guten Coulis abgemacht worden und mehrere Stunden gedünstet hat, rührt man die filets vom Hasen, thut es in die Pastete, rangirt 8 Bratwürste, die man vorher überbraten, darauf, streicht es mit der Farce zu und läßt die Pastete, da Alles schon darin gahr ist, drei Viertelstunden im Ofen backen. Beim Anrichten gibt man noch einen starken Löffel gute Coulis hinein.

### Tourten von Buttermteig.

Wenn der Buttermteig fertig ist, so schneidet man nach der Größe der Schüssel, worauf die Tourte kommen soll, ein Stück ab, treibt es mit