

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch für die elegante Welt**

**Leipzig, 1819**

Tourten von Buttermteig.

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

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

dem Backholz aus, legt es auf die Schüssel, schneidet die Ecke des Teiges ab, daß er zwar die ganze Schüssel bedeckt, aber nicht darüber herunter hängt, legt rund zusammen gebrochenes Papier, das hoch seyn und die Größe der Tiefe der Schüssel haben muß, hinein, bestreicht den Rand inwendig mit Eidotter, legt wieder so ein Stück Teig darauf, drückt den äußern Rand fest an, treibt ein schmales Stückchen Teig in der Breite eines kleinen Fingers aus, legt es um den obern Theil des Buttermteigs um den inwendigen Rand herum, so daß die Erhöhung den Deckel bildet, bestreicht es mit halber Streiche, d. h. halb Eigelb, halb Wasser, und läßt es im Ofen backen. Wenn die Tourte eine Stunde gestanden, nimmt man sie heraus, schneidet in der Mitte, wo der kleine Streifen ist, das ganze Stück heraus, nimmt das Papier aus der Tourte, pußt sie von dem Teig, der inwendig ist und nicht recht ausgebacken worden, gehörig aus, füllt alsdann die dazu bestimmten Fleischspeisen hinein und thut den Deckel wieder darauf.

1. Tourte von 6 Kälbermilchen,  $\frac{1}{4}$  Schock großen Krebsen, Broccolis und gewöhnlichen Semmel-Klößen.

Die Kalbsmilche werden blanchirt, in Butter

passirt, etwas feines Mehl und eine gute Bouillon wird darauf geschlagen,  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht, der Broccoli und die Knötel beim Anrichten schön darauf rangirt, die Krebse, welche ausgebrochen und die Nasen gefüllt sind, dazwischen gelegt und so servirt.

2. Tourte von 2 Schildkröten,  $\frac{3}{4}$  Schock Fröschen,  $\frac{1}{4}$  Schock Krebsen und Brechspargel.

Die Schildkröten werden auf die Art, wie es bei der Potage N<sup>o</sup> 9. beschrieben, zubereitet. Die Froschkeulen werden blanchirt und in Butter und Bouillon gahr gedünstet; die Schildkröten werden alsdann ausgebrochen, die Eier sorgfältig herausgenommen und nebst Fleisch und den Froschkeulen in ein Casserol rangirt; ein Stück Butter läßt man zergehen, ein Löffel Mehl wird eingestreuet, die Schildkröten-Bouillon aufgeschlagen, kurz gekocht, der Brechspargel gekocht und über die Schildkröten gethan, so wie auch die Krebschwänze und Krebscheeren, die Sauce darüber passirt, aufkochen lassen, mit 2 Eiern legit und in die Tourte angerichtet.

### 3. Vole au Vent von Hechtsknödeln mit Champignons und Krebsen.

Diese Tourte ist auch von Buttermteig, nur wird sie nie als Hauptessen, sondern als kleine Schüssel bei einer Tafel betrachtet; deswegen wird sie gewöhnlich auch auf einer kleinen Schüssel dressirt, der Buttermteig auch etwas dicker über einander gelegt (wie ich bei Buttermteig zeigen werde), damit er recht hoch gehe. Die Hechtsknödel werden so, wie ich es unter Knödel N<sup>o</sup> 4. gezeigt, zubereitet und in Bouillon gekocht. Champignons werden mit Wein, Citrone und Butter passirt, eine blonde Coulis, die etwas dick seyn muß, darauf geschlagen und einmal durchgekocht. Beim Anrichten legt man die Knödel in die Tourte, gibt die Sauce mit den Champignons darüber, garnirt die abgekochten und ausgebrochenen Krebschwänze kronenförmig darauf, servirt die Tourte offen und läßt den Deckel zurück. Will man sie à la Bechamelle geben, so läßt man die Champignons weg. Auf die nämliche Art kann man, anstatt Hechtsknödel, Kalbfleischknödel oder Kalbsmilche nehmen.

### 4. Tourte von 4 Pfd. Lachs mit Sauerkraut à la Crème.

Der Lachs wird in einem Fisch-Sod abge-

kocht, in kurze Stücke gezupft und unter das Sauer-  
 kraut à la Crème (siehe Hecht N<sup>o</sup> 3.) gethan und  
 in die Tourte gefüllt.

Es gibt aber noch eine andere Art Tourten  
 von Buttermteig, die nicht blind, sondern mit dem  
 bereits fertigen Ragoût im Ofen gebacken werden.

Man legt ein Stück ausgetriebenen und rund  
 geschnittenen Buttermteig, auf einem eben auch rund  
 geschnittenen und mit Mehl bestreueten Papier, auf  
 eine kupferne oder blecherne Deckelform, bestreicht  
 den äußern Rand mit Eigelb, legt ein Band von  
 zwei Fingern breit auf den bestrichenen Rand, füllt  
 das Ragoût hinein, schlägt ein Stück Teig von  
 der nämlichen Größe darüber, macht mit dem Fe-  
 dermesser Figuren von Blumen darauf, bestreicht es  
 mit halber Streiche und läßt es in einem nicht zu  
 heißen Ofen backen. Die Ragoûts werden auf  
 folgende verschiedene Art gemacht.

### 1. Tourte à la Melac.

6 Kalbsmilche und 1 Kalbseuter werden, wenn  
 sie blanchirt sind, in runde Scheiben geschnitten,  
 die Kalbsmilche etwas eingemehlt und auf der Dor-

tenpfanne geröstet. Champignons und feine Zwiebeln werden in Butter passirt, die Kalbsmilche nebst dem Euter hineingethan, eine gute Coulis mit dem Saft einer halben Citrone darauf geschlagen, ganz kurz eingekocht und, wenn es kalt ist, in die Tourte gethan und gebacken.

## 2. Tourte von Heringen.

Acht Stück Heringe werden in schmale Stückchen geschnitten, Kopf und Schwanz weggelassen und mit Del, Citrone und Pfeffer marinirt. Ein Pfund Karpfen wird, in würstlichen Stücken in Butter passirt, klar gewiegt, fein gehackte Sardellen dazu gethan, die Farce unten in die Tourte gestrichen, die Heringe darauf gelegt und wieder mit Farce zugestrichen und gebacken.

## 3. Tourte von Hühnern à la princesse.

2 Hühner werden gedünstet, das Fleisch von den Knochen genommen und fein filet geschnitten. Zwei Kalbsmilche werden in Scheiben mit Champignons in Butter passirt, einige Löffel gute Essence darauf geschlagen, recht kurz eingekocht, die Hühner-filets zulezt hineingethan und auf die gewöhnliche Art gebacken. Auf diese Art kann man

sowol von Fisch, als auch von Fleisch obige Sorten  
verfertigen.

#### 4. Tourte à la moële von Rindsmark und Drangen = Schaalen.

Man nimmt einen Löffel voll feinen Mehls,  
thut es in ein Casserol und schlägt eine Kanne gute  
Milch darauf, rührt es klar, thut 6 Eidotter dazu  
und rührt es auf dem Feuer zu einer dicken Crème.  
Ein Pfund Rindsmark wird fein ausgebrochen, und  
sorgfältig darauf gesehen, daß kein kleines Knö-  
chelchen oder Haut mehr daran ist, alsdann klein  
würflich geschnitten;  $\frac{1}{4}$  Pfd. getrocknete Drangen-  
Schaalen wird gleichfalls würflich geschnitten, und  
nebst einer in Milch eingeweichten und gut ausge-  
drückten Semmel in die Crème gethan; wenn es  
kalt ist, noch 6 Eidotter dazu geschlagen, gut um-  
gerührt und auf folgende Art in einem langsamen,  
d. h. nicht heißen Ofen gebacken. Man legt, wie  
ich schon bemerkt habe, ein Stück Butterteig auf  
einen Deckel, füllt die Masse hinein, legt ein zwei  
Finger breites Band darum und belegt die Tourte  
mit schmalen Riemchen von Teig, wie man die  
Kirsch = Tourten bandirt.