

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Kleine Pastetchen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Kleine Pastetchen.

Diese macht man wieder auf zweierlei Art hinsichtlich des Teiges: von Butter und von mürbem Teig. Den letztern werde ich unter der Rubrik: Pastenteig, näher beschreiben.

1. Pastetchen von mürbem Teig.

a) Dressirte Pastetchen.

1. Pastetchen à la Conty.

Wenn man dressirte Pastetchen zu machen Willens ist, so muß man ein auch zwei Stück rund gedrechselte Hölzer von einer halben Elle Länge und der Weite eines Gulden haben. Hat man den Teig ausgetrieben, so slicht man runde Scheiben, die noch dreimal größer als ein Gulden sind, aus, paßt die Mitte derselben auf die eine Ecke des Holzes, nimmt das Holz in die linke Hand und dressirt mit der rechten kleine Becher von der Höhe eines Zeigefingers. Klopft man alsdann an das Holz, so gehen die Becher von selbst herab, und ist der Teig nicht zu weich gemacht, welches niemals der

Fall seyn darf, so müssen sie gleich stehen und nicht zusammen fallen. Auf diese Art werden alle dressirte Pastetchen gemacht, nur daß das, was man hineinfüllt, immer verschieden ist.

Die Pastetchen à la Conty werden, wenn sie dressirt sind, nicht von dem Holze abgeklopft, sondern mit Eigelb bestrichen, mit fein geriebener Semmel, worunter man etwas Mehl mischt, paniert und in Schmalz langsam ausgebacken. Man stellt nämlich die Hölzer mit den Pastetchen in das Schmalz, das aber über dieselben gehen muß, hält sie mit den Fingern, daß sie nicht umfallen, und wenn sie eine schöne rothe Farbe haben, so nimmt man sie heraus und klopft sie ab, daß sie kalt werden. Ein gutes Salpicon von würflich geschnittenen Kalbsmilchen und Champignons wird eine Stunde vor dem Anrichten hineingefüllt; anstatt der Deckel schlägt man Schnee von Eiweiß, setzt auf jedes Pastetchen eine kleine Mütze davon und läßt die Pastetchen in einem ausgekühlten Ofen bis zum Anrichten stehen.

2. Pastetchen au Jus.

Diese werden auf die nämliche Art wie die vorhergehenden dressirt, mit Eigelb bestrichen und auf ein Backblech, worunter allemal ein mit Mehl

bestreuter Bogen Papier liegen muß, gestellt. 3 Pfd. gut abgehäutelte Rindsleiden werden mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mark ganz klar gewiegt, mit Pfeffer, Salz und feiner fines herbes gewürzt, das Hachée roh in die Pastetchen gethan, ein Deckel von dem nämlichen mürben Teig darauf gemacht, fest zugekniffen und in die Mitte des Deckels mit einem kleinen Speiler ein Loch gemacht, die Pastetchen in den Ofen gesetzt und eine Stunde gebacken. Während des Backens gießt man einige kleine Kaffeelöffel voll starker Jus nach und nach hinein, daß sie recht saftig bleiben.

X 3. Bouillances.

Diese Pastetchen werden nur zwei Zoll hoch dressirt, ein gutes Hachée von abgebratenen Kalbsnieren, das mit einer kräftigen Essence ganz kurz gekocht ist, hinein gefüllt, ein Deckel darauf gekniffen, mit Eigelb über und über bestrichen und kurz vor dem Anrichten in Schmalz langsam ausgebraten.

4. Pastetchen à la Millepotaine.

Werden wie die à la Conty dressirt, mit Eigelb bestrichen und unpanirt ausgebacken. Ein gu-

tes filet von jungen Hühnern und Trüffeln wird hineingefüllt, warm stehen gelassen und beim Anrichten kleine Deckel, von der Größe der Pastetchen, von Butterteig, die aber schon vorher gebacken seyn müssen, darauf gelegt.

An Fasttagen nimmt man anstatt des Fleisches jedesmal Fische von verschiedenen Arten zu dem Ragoût oder Hachée.

b) In Pastetenförmchen.

1. Pastetchen à l'Espagnole. Spanische Pastetchen.

Der mürbe Teig wird lang ausgetrieben, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmeer zerlassen und mit einem Pinsel der Teig bestrichen, dann ein eben so langes Stück Teig wieder darauf gelegt, bestrichen und damit viermal fortgefahren; alsdann der Teig zusammengerollt, in ein Tuch gebunden und kalt liegen lassen. Man thut am besten, wenn man den Teig den Abend zuvor macht, damit er steifer wird. Zwei Pfd. gedämpftes Schöpfenfleisch, wozu man $\frac{1}{4}$ Pfd. Rindsmark nimmt, werden, wenn es kalt ist, klar gewiegt, mit einer starken Essence und klar gehackten Schalotten recht eingekocht und kalt werden lassen. Alsdann nimmt man den Teig aus dem Tuche,

schneidet dünne Scheiben davon, legt sie in die mit Schmeer ausgestrichenen Pastetenförmchen, thut das Hachée hinein, macht einen nämlichen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Schmeer und bäckt sie im Ofen. Diese Pastetchen haben ein sehr schönes Ansehn, wenn sie gebacken sind, weil sie die Gestalt einer aufgeblühten Rose in viele Blätter formiren.

2. Neue Spanische Pastetchen.

Der Teig wird eben so, wie bei den obigen, behandelt, nur kömmt anstatt eines Hachée von Schöpfensfleisch, eins von Rebhühnern hinein. Wenn die Deckel auf die Pastetchen gelegt sind, werden sie mit kleinen Ringeln von Buttermteig belegt und so gebacken.

2. Pastetchen von Buttermteig.

1. Pastetchen à la Bechamelle.

Der Buttermteig wird rund ausgestochen, in Förmchen gelegt, 1 Poularde gedünstet, das Fleisch von den Knochen gelöst, länglich geschnitten, Bechamelle (Sauce N^o 6.) darauf geschlagen, ganz kurz

gekocht, in die Förmchen gefüllt, ein Deckel darauf gelegt, mit Eierstreich bestrichen und im Ofen gebacken.

2. Pastetchen à la Reine.

Etwas Mehl und Butter werden mit einer guten Bouillon und etwas Pfeffer kurz gekocht, ein Glas Wein dazu gethan, 1 bis 2 Pfd. Hecht abgekocht und klein gezupft, in das eingekochte Mehl gethan, mit 4 Eidottern legirt, etwas Citronensaft eingedrückt und offen in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

3. Pastetchen von Kustern.

Die Kustern läßt man in Wein einige Minuten anlaufen, legt sie auf ein Haarsieb und läßt sie ablaufen, pugt die Härte sauber davon ab, macht von 2 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenstollen eine Farce, häck die Kusternhärte mit hinein, drückt Citronensaft dazu, legt in jedes Pastetchenförmchen etwas von der Farce, legt eine auch zwei Kustern darauf und läßt sie offen backen.

4. Baraquilles, deutsch: kleine Hütchen.

Von zwei Pfd. Barschen wird das Fleisch von

den Gräten getrennt, würflich geschnitten, mit abgekochtem Brechspargel und abpassirten Champignons in Krebsbutter kurz gedünstet, etwas Mehl eingestreuet, mit Sahne aufgeschlagen, eine in Milch eingeweichte Semmel dazu gethan, die ausgebrochenen Krebscheeren und Schwänze gleichfalls klein geschnitten und mit in das Ragoût gethan, dasselbe mit 6 Dottern dick legirt und in Buttermilch gebacken. Wenn man keinen Fisch zu diesen Pastetchen nehmen will, so kann man Kalbsmilche oder Hühnerbrüste dazu nehmen.

5. Reiß-Becher.

Ein Pfund Reiß wird mit etwas Salz in Milch gekocht, 6 Kalbsmilche werden würflich geschnitten, in Butter gedünstet, mit etwas Mehl und Bouillon kurz gekocht, abgekochter Blumenkohl, der in ganz kleine Röschen gebrochen wird, dazu gethan, und mit etwas Krebsbutter legirt. Wenn der Reiß kalt ist, rührt man Krebsbutter und einige Eidotter hinein. Alsdann nimmt man blecherne Becher, die oben und unten offen sind, bestreicht solche inwendig mit Krebsbutter, streuet geriebene Semmel darüber, stellt sie auf ein Backblech, füllt den Reiß hinein, läßt in der Mitte eine Deffnung, thut das Ragoût nebst würflich geschnittenen Krebschwänzen

hinein, streicht es oben mit Reiß wieder zu und läßt es in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde stehen. Beim Anrichten zieht man die blechernen Becher von oben hinweg und servirt die Reißbecher auf eine Schüssel.

6. Pastetchen mit Ragoût von Aустern u. s. w.

Zwei Rindsgaume, vier Kalbämilche und zwei Kalbseuter werden, wenn Alles gut abgekocht ist, würflich geschnitten, mit einer kräftigen Essence aufgeschlagen, ganz kurz gekocht, 50 Stück Aустern, die einige Minuten in Wein und Citrone eingelaufen sind, dazu gethan, der Saß der Aустern mit hinzugesügt und das Ragoût in die Pastetchen, die blind gebacken sind, beim Anrichten heiß eingefüllt.

Mehl-Speisen.

1. Dampfnudeln.

3 Pfd. Mehl werden in einem Casserol an einem warmen Ort gestellt, $\frac{1}{2}$ Kanne lauwarme