

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Omelettes.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Omelettes.

1. Omelette mit Trüffeln.

Man bäckt ein großes Omelette, legt die Trüffeln, welche, nachdem sie gekocht, in Scheiben geschnitten und in Spanischer Jus eingekocht sind, hinein, rollt das Omelette zusammen und gibt eine starke, wie oben erwähnte, Spanische Jus darüber, wozu man auch wieder Trüffeln oder auch Champignons nehmen kann.

2. Omelette mit Salpicon von Kalbsmilchen oder Krebsen.

3 Eier werden mit 2 Löffeln Sahne, etwas Salz und Muscatnuß unter einander geschlagen, ein Omelette davon auf einer Seite gebacken, die obere muß aber wie ein Rührei aussehen. Dann übersreicht man es einen halben Finger dick mit einem guten kurz gekochten Salpicon von Kalbsmilchen, Brechspargel oder Champignons, oder mit einem Ragoût von Krebschwänzen und Morcheln.

3. Französische Omelette mit Austern.

Man bäckt ein Omelette mit fein gehackten Kräutern, aber nur auf einer Seite, thut ein wohl-
schmeckendes Ragoût von 50 Austern, das kurz ge-
kocht ist, hinein, biegt den Rand etwas um, zu ver-
hindern, daß die Sauce abläuft, legt die Schüssel,
worauf es angerichtet werden soll, darüber, stürzt
es um, daß das Ragoût unten auf die Schüssel
kömmt und servirt es gleich heiß.

4. Omelette soufflée.

Von 10 bis 12 Eiern werden die Dotter zu
Schaum gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen,
aber nicht eher als kurz vor dem Anrichten darunter
gethan, alsdann thut man etwas auf Zucker abge-
riebene Citrone dazu, bäckt einzelne Omelettes in
der Pfanne goldgelb, drückt den Saft einer Citrone
darauf, bestreuet es mit Zucker, hält eine heiße
Schaufel darüber, bis es glacirt, stellt es warm,
bäckt auf diese Art 5 oder 6 Omelettes, schiebt
immer eins auf das andere und verfähet mit jedem,
wie oben gezeigt worden.

5. Omelettes im Ofen mit Parmesan-Käse.

Einige Löffel feines Mehl werden mit et-

was Rahm klar gerührt, 6 ganze Eier und 4 Dotter dazu geschlagen, mit Milch verdünnt und davon 6 Eierkuchen gebacken. Dann macht man ein Ragoût von Kalbsmilchen, Rindsgaumen, Champignons oder Trüffeln, bestreicht einen blechernen Rand mit Butter, streuet geriebenen Parmesan-Käse darauf, legt auf den Boden ein Omelette, thut von dem Ragoût hinein, streuet Parmesan-Käse darüber, legt wieder ein Omelette darauf, und fährt so fort bis es voll ist, streuet oben dick Käse darüber, betropft es mit etwas starker Jus und Butter und läßt es gelinde in einem Ofen eine Viertelstunde backen. Beim Anrichten setzt man es behutsam auf die Schüssel, löst den Rand ab und gibt es ohne Sauce auf den Tisch.

Speisen von Eiern.

X 1. Eier à la Crème.

12 Eier werden hart gesotten, und wenn sie kalt sind, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und auf eine Schüssel rangirt. Einige von der