

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Kalte Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Kalte Speisen.

Kalte Pasteten.

1. Pastete von Fasanen mit Farce von Gänselebern und Trüffeln.

Zwei Fasanen werden, wenn sie gehörig dressirt sind, mit Speck durchzogen und eine Nacht in eine Marinade von Chalotten, Schnittlauch, Zwiebeln, Estragon, Salz, Pfeffer, Provencer Del, einer Citrone, einem Glase Wein und einem Löffel voll Essig gelegt, den andern Tag darin über dem Feuer steif gemacht und in die Pastete gelegt. Von zwei schönen weißen Gänselebern, die ganz fein aus den Sehnen rapirt oder gestrichen werden, und wozu man ein fein gewiegtes Pfund frischen Speck und ein halbes Pfund ebenfalls klar gehackte frische Trüffeln, nebst feiner fines herbes, Salz und Cayenne-Pfeffer thut, wird die Farce bereitet, in eine schön dressirte Pastete gestrichen, die Fasane darauf rangirt, ein halb Pfund ganze Trüffeln mit hineingelegt, mit Farce zugestrichen, mit breitem Speck belegt, die Pastete mit dem Deckel zuge-

macht und drei Stunden gebacken. Während dieselbe im Kochen ist, gießt man ein kleines Spitzglas Rum oder Arrak hinein, auch dann und wann einen Löffel von der Gelée. Wenn sie gahr ist, läßt man sie mehrere Stunden auskühlen, schneidet alsdann den Deckel auf, nimmt die Speckscheiben heraus und belegt es oben ganz mit Gelée.

2. Schinken-Pastete.

Wenn man von dem Schinken den Knochen unterwärts ausgelöset und die Haut abgeschnitten hat, legt man ihn in ein Casserol, thut etwas Rindfleisch, 4 Kalbsfüße, mehrere Zwiebeln, Mohrrüben, Pfeffer, ganze Nelken und Citronenscheiben dazu, gießt eine Bouteille Wein darauf und läßt ihn eine halbe Stunde kochen und darin kalt werden. 3 Pfd. gutes Kalbfleisch werden mit einer Kalbsleber, 1 Pfd. frischen Speck und etwas fein gehackten Chalotten, Estragon, Petersilie, Salz, Pfeffer und gestoßenen Kräutern fein gewiegt, in den Pastetenkasten gethan, der Schinken darauf gelegt, mit Farce zugestrichen, der Saft einer Citrone darauf gedrückt, mit einem Löffel voll des Schinkensafes befeuchtet, Speck-Barten darüber gelegt, mit dem Deckel zugemacht und 3 bis 4 Stunden auf die bei N^o 1. beschriebene Art gebacken, und wenn sie kalt ist, die Gelée darauf gelegt.

3. Pastete von Ortolanen.

Diese Gattung von Vögeln ist selten zu haben, und deswegen etwas kostspielig; desto vortreflicher aber wird der Geschmack der Pastete, wenn man solche recht fett erhalten kann. Zehn bis zwölf Stück sind hinreichend, um eine Pastete für eine Tafel von 12 Personen zu machen. Die Vögel werden, wenn sie sauber gepuzt und ausgenommen sind, einige Minuten in Butter gewendet und dann kalt stehen gelassen. Zur Farce nimmt man 3 Gänselebern, 1 Pfd. frische Trüffel und 1 Pfd. frischen Speck, verfertigt dieselbe wie bei N^o 1. gezeigt worden, thut ein Glas Franzbranntwein dazu, rangirt die Ortolanen nebst der Farce in die Pastete, läßt solche $1\frac{1}{2}$ Stunde backen, während dieser Zeit füllt man nach und nach eine Boueille Champagner hinein, läßt sie, wenn sie gehörig gahr ist, kalt werden und garnirt sie mit einer Gelée von 4 Pfd. Kalbfleisch und 2 Pfd. Schinken.

4. Englische Weihnachts-Pastete.

Ein großer Truthahn, eine Gans, ein Fasan und zwei Rebhühner werden ganz aus den Knochen gelöst und mit einer guten fines herbes von Zwiebeln, Petersilie, gehackten Champignons und feinen

Kräutern inwendig bestrichen. In den Fasan legt man ein Rebhuhn, dann den Fasan oder auch die zwei Rebhühner in die Gans, und dann die Gans in den ausgelösten Truthahn, streicht Alles mit einer Kalbfleisch-Farce zu, dressirt eine starke Pastete, legt die Maschine hinein, bestreicht sie mit Farce und macht die Pastete zu, läßt sie 4 Stunden backen, kalt werden und garnirt sie alsdann mit Gelée.

5. Französische Reisepastete.

Hat man zufällig in seinem Speisevorraths-Gewölbe von mehreren Tagen abgebratenes Geflügel, Fricandeaux, Kalbsbröschen u. s. w. vorräthig, so kann man auf eine sehr schnelle Art eine Pastete, die sehr schmackhaft ist und die man auf der Reise bequem mitnehmen kann, zubereiten. Man schneidet alles oben erwähnte Fleisch in mäßige Stücke, sowie auch etwas gepökelte Rindszunge oder abgekochten Schinken, läßt 10 bis 12 Stück Saucisken in Butter steif werden, zieht die Haut davon ab, passirt fein gewiegte Chalotten und in Scheiben geschnittene Trüffeln mit einem Glase weißen Wein, thut einige Unrichtelöffel von guter Spanischer Sauce dazu, läßt es über die Hälfte einkochen, legt das Fleischwerk hinein und schwengt

es durch einander. Von dem übrig gebliebenen Fleisch macht man ein Hachis, wozu man etwas Sardellen, Oliven und gekochten Schinken nimmt, macht einen mürben Pasteteig, rollt ihn dünn aus, legt ein Casserol damit aus, streicht etwas von dem Hachis herum, thut das Fleisch nebst den Saucischen hinein, rangirt einige hart gekochte Eidotter dazwischen, überstreicht es mit dem Hachis, legt einen Deckel von mürbem Teig darüber, macht in der Mitte eine kleine Oeffnung in denselben, wie bei jeder andern Pastete, läßt sie im Ofen eine kurze Zeit backen, denn der Teig braucht nur gahr zu werden, nimmt sie alsdann heraus, läßt sie gehörig verköhlen, füllt während der Zeit zerlassene Gelée hinein und stürzt sie, wenn sie recht steif und kalt geworden, aus dem Casserol. Man kann diese Pastete, wenn man sie nicht zur Reise nehmen will, in Stücke schneiden und so serviren.