

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Marbrées, Aspic und à la Daube.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Marbrées, Aspics und à la Daube.

1. Roulade von Rindfleisch.

Eine schöne Rindsleude wird, wenn sie gehörig gehäutelt ist, der Länge nach aufgeschnitten, doch so, daß sie auf einer Seite ganz bleibt, inwendig mit Kalbfleisch-Farce ausgestrichen, mit langen Streifen von einer Pökel-Rindszunge belegt, zugenäht, in einer Marinade von Wasser, Essig, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürzen und Zitronenschale, weich gekocht, alsdann herausgenommen, wenn sie kalt ist, in Scheiben geschnitten und mit Gelee garnirt.

2. Roulade von Spanferkeln.

Ein großes oder zwei kleine Spanferkel werden aus den Knochen gelöst, eine Farce von 4 Pfd. frischen Schweinefleisch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck und 3 Pfd. Kalbfleisch, nebst fines herbes und Gewürz, wird auf die oft beschriebene Art zubereitet. Vier Schweinsohren werden sauber ausgepukt und in Salzwasser abgekocht, sowie auch eine

Pöfel-Rindszunge und 12 Eier hart gesotten werden. Alsdann streicht man die Farce in die Spanferkel, schneidet lange Riemen von der Zunge und der Schweinsohren, belegt die Farce damit und rangirt die hartgesottenen Eidotter ganz dazwischen, streicht wieder von der Farce darüber, rollt das Spanferkel zusammen, nähert es zu, bindet es in eine Serviette, legt zwei Holzspäne von der nämlichen Höhe des Spanferkels auf beide Seiten, schnürt es fest mit Bindfaden zu und läßt es volle 4 Stunden in einer Marinade, wie bei N^o 1. beschrieben, gahr kochen. Nachdem zieht man es heraus auf eine große Schüssel, legt etwas Schweres darauf, damit es die Form behält, löst, wenn es kalt geworden, die Serviette ab, schneidet es in breite Scheiben und garnirt Gelée und ganze Peterfilie herum.

3. Aspic von jungen Hühneen u. s. w.

4 Pfd. Kalbfleisch, 2 Pfd. Schinken und 6 Kalbsfüße läßt man mit Wurzelwerk, Gewürz und etwas Salz einige Stunden kochen, nimmt das, was zuerst weich geworden, z. B. die Kalbsfüße, heraus, passirt die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie kalt werden, gießt alsdann eine halbe Boutheille weißen Wein hinzu, nebst dem Saft und der

gelben Schaaale einer Citrone, clarifizirt das Aspic auf langsamem Feuer, läßt es hernach durch eine Serviette laufen und verbraucht es auf verschiedene Art, sowol auf einer Schüssel oder in einem Casserol.

a) Aspic im Casserol.

Man gießt von oben beschriebnem Aspic einige Löffel voll in ein Casserol, oder in eine runde Form, und läßt es steif werden (bei warmem Wetter thut man am besten, es auf Eis zu setzen), garnirt den Boden mit abgebratenen Hühnerbrüsten, in Streifen geschnittener Rindszunge, kleinen Capern, kleinen Pfeffergurken und gekochten Eidottern; auch kann man kleine rothe und recht schöne gelbe Rüben, die vorher weich gekocht seyn müssen, dazu nehmen, und macht eine beliebige Figur daraus, gießt einige Löffel von dem Aspic wieder darauf; wenn es steif geworden, garnirt man wieder von den obigen Sachen darüber, und fährt so fort, bis das Casserol voll ist. Wenn Alles gehörig steif geworden, hält man die Form oder das Casserol einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt das Aspic auf eine Schüssel.

b) Aspic auf der Schüssel.

Man gießt einen guten Löffel von dem Aspic

auf eine flache porcellanene Schüssel, belegt es, wenn es steif geworden, mit Hühnerbrüsten, gekochten Eidottern, in Scheiben geschnittenen Trüffeln in Del, Rindszunge, und formirt nach Belieben eine zierliche Figur daraus; so kann man z. B. Blumenwappen, Damenbretter, Karten und mehrere dergleichen Figuren auslegen, gießt einige Löffel vom Aspic alsdann darüber und läßt es bis zum Aufsetzen auf die Tafel kalt stehen. Ein Hauptumstand bei dem Aspic ist immer der, daß man gehörig darauf sieht, daß dasselbe ganz klar sey, denn es verliert an seiner Schönheit, wenn es nur entfernt etwas trübe ist, man thut deswegen am besten, wenn man beim Durchlaufen erst in eine kleine Pastetenform oder in eine Tasse etwas davon laufen läßt, um zu sehen, ob es gehörig klar sey; im entgegengesetzten Fall muß man es noch einmal aufs Feuer nehmen und clarifiziren. Ein kleiner Vortheil ist, wenn man, so bald es vom Feuer gezogen, einen kleinen Löffel kaltes Wasser dazu thut, wodurch es sich schneller klärt. Will man kein Fleisch in das Aspic legen, so kann man es auch mit Fischen sehr gut garniren; z. B. von Forellen, die man vorher recht schön blau gesotten hat, trennt man die filets herunter, legt sie in Form eines Sterns auf das Aspic, thut schön grün blanchirte

Petersilienblätter dazwischen und macht es so, wie ich oben gezeigt habe.

c) Aspic en Hâtelettes.

In jeder Haushaltung, wo man kleine silberne Lerchenspießchen hat, kann man dieses Aspic auf die Tafel bringen, welches immer einen schönen Effect auf derselben macht. Von 4 abgebratenen jungen Hühnern schneidet man die Brust-filets heraus und dressirt sie in kleine runde Stücke, dergleichen schneidet man eine Gänseleber, die vorher in einer Braise gahr gekocht worden ist und die man hat kalt werden lassen, in gleiche Stücke, so wie auch in Scheiben geschnittene Trüffel in Del und Pfeffergurken; steckt eins um das andere an das Spießchen, doch so, daß oben die Spitze und der Griff leer bleiben, legt die Spieße in blecherne, eigends dazu gefertigte längliche Formen, so daß in jede Form ein Spieß paßt, gießt alsdann das Aspic darüber und läßt es kalt werden. Beim Auftragen hält man die Formen in heißes Wasser, wie schon erwähnt, und legt die Hâtelettes neben einander auf die Schüssel.

4. Eine Marbrée zu machen.

4 Rindsfüße, 2 dergleichen Mäuler, 2 Pö-

Fel-Hindszungen, 4 Schweinsohren, 8 Kalbsohren,
 werden, wenn sie gehörig gereinigt sind, im Wasser
 mit Salz, Gewürz und ganzen Zwiebeln abgekocht.
 Wenn Alles gahr ist, so nimmt man es heraus und
 läßt es kalt werden; alsdann schneidet man das
 Fleischwerk in würfliche Stücke, nebst 4 Pfd. fetten
 Schweinefleisch, würzt es gehörig, gießt die Bouil-
 lon, worin es gekocht, und die vorher kurz einge-
 kocht seyn muß, nebst einigen Löffeln Essig darauf,
 läßt es ganz kurz einkochen und alsdann wieder kalt
 werden. Zu dem Stand, oder im gewöhnlichen
 Leben Gallerte genannt, nimmt man 8 bis 10 Pfd.
 Hirschhorn und 2 Loth Hausenblase, doch kocht man
 jedes für sich. Hat das Hirschhorn ungefähr 4
 bis 5 Stunden gekocht, so probirt man es zwischen
 den Fingern, ob es sämig wird, ist das der Fall,
 so läßt man es durch eine Serviette in ein großes
 Casserol laufen, setzt es über das Feuer, gießt eine
 Flasche weißen Wein dazu, schneidet sechs Citronen
 in Scheiben und thut sie gleichfalls hinein, versetzt
 es noch mit 2 Löffeln Estragon, Essig, ganzem
 Pfeffer und Gewürznelken, thut die aufgelöste Hau-
 senblase dazu und läßt es aufkochen, zieht das Cas-
 serol etwas zurück und läßt es langsam clarifiziren.
 In Ermangelung der Hausenblase kann man Eier
 hineinschlagen und damit klar machen. Alsdann
 läßt man diesen Stand auf die schon oben beschrie-

bene Art durch einen wollenen Gelée-Beutel, oder ein starkes Tuch laufen, nimmt darauf eine Tortenform, läßt etwas von dem Stand auf allen Seiten und unten herumlaufen; wenn es steif ist, schneidet man hart gekochtes Eiweiß, gekochte Mohrrüben, rothe Rüben, Pfeffergurken, Trüffel in Del und Petersilienblätter in beliebige Figuren, legt die ganze Form damit aus, gießt wieder etwas von dem Stand auf die oben beschriebene Art hinein, thut das kalte Fleischwerk in die Form, gießt vom übrigen Stand darüber und läßt es auf Eis steif werden. Beim Anrichten hält man die Form, wie schon oft gesagt, in heißes Wasser und stürzt sie schnell auf eine Schüssel.

5. Truthahn à la Bristol.

Ein Truthahn wird in einer Braise gahr gemacht, wenn er weich ist, herausgezogen und kalt werden lassen, sauber von allen fettigen Theilen gereinigt, Speiler und Bindfaden, womit er geheftet, herausgenommen, und auf eine ovale Schüssel gelegt. Zwei Pfd. frische Butter, die rein ausgewaschen ist, werden wie ein Rand auf den obern Theil des Truthahns drei Finger hoch aufgesetzt, doch so, daß es in der Mitte offen bleibt: mit blanchirten Petersilienblättern in Blumenform wird der

äußere Theil des Randes belegt, in die Mitte eine gute Gelée gethan, der Truthahn unten herum auch mit garnirt, so wie mit grüner Petersilie, und so auf die Tafel gegeben. Von dieser Speise kann man vorzüglich im Winter oft essen, da sie sich mehrere Tage hält.

6. Potted-hare auf Englisch.

Man nimmt 2 Hasen oder einen schönen Wildbrücken, häutet ihn sauber ab, schneidet die Filets heraus, setzt ihn nebst einem Stück Schinken, etwas Schalotten, ganzem Pfeffer, Muscatblüthe, Wurzelwerk und $\frac{1}{2}$ Flasche Wein in eine gute Braise; läßt es fest zu gedeckt einmal aufkochen und dann 2 Stunden in einem heißen Ofen gehen. Wenn es kalt geworden, wiegt man das Fleisch nebst dem Schinken recht fein, den Saß davon läßt man kurz einkochen, rührt ihn unter das Gewiegte, drückt es dicht in ein Casserol, läßt es darin steif werden, stürzt es auf die Schüssel, schlägt rechte frische Butter zu Schaum, bestreicht die Speise damit und gibt sie kalt zur Tafel.

7. Truthahn à la Daube.

Man löst die Knochen aus dem Truthahn,

farcirt ihn mit einer guten Kalbfleisch-Farce, legt ein Stück gepökelte Rindszunge, oder ein Stück gekochten Schinken hinein, nähert ihn zu, daß er wieder seine vorige Gestalt bekommt, legt ihn in ein ovales Casferol, thut die ausgelösten Knochen, ein Stück Kalbfleisch, einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfeffer, Salz und 1 Flasche Wein dazu, gießt so viel Wasser oder Bouillon darauf, daß er bedeckt ist, läßt es gahr kochen und zieht den Truthahn abspann heraus, putzt ihn sauber ab, zieht den Zwirn heraus und legt ihn auf eine Schüssel. Den Saß passirt man durch, macht ihn mit Eiweis klar, läßt ihn durch eine Serviette laufen, und überzieht den Truthahn damit. Auf diese Art kann man eine Kalbs- oder Hammelkeule ebenfalls zubereiten.

8. Sülze auf Russisch.

4 Stück Rindsgaume, 1 Rindsmaul, 4 Stück Schweinsohren, 4 gepökelte Schweinszungen, 6 Stück Kalbsfüße werden wie bei No 4. weich gekocht, wenn sie kalt sind, in dünne Scheiben, wie zu einem Ragoût, geschnitten und $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgefernte Oliven, etwas Cappern und ein $\frac{1}{2}$ Pfd. Sardellen dazu gethan. Die Oliven und Sardellen schneidet man in dünne Filets, macht eine gute

fines herbes, von Chalotten, Schnittlauch und Peterilie, kocht die Kräuter mit einem Glase weißen Wein und etwas Consommé kurz ein, thut das Fleisch mit den übrigen Sachen, nebst Salz, Citronensaft, Cayenne-Pfeffer und noch etwas Consommé dazu, läßt es einigemal durchkochen, schwengt es gut durcheinander, deckt einen passenden Deckel darauf und läßt es darin kalt werden. Dann hält man das Casserol in heißes Wasser, stürzt die Sätze auf eine Schüssel, schneidet sie in Scheiben und gibt eine Sauce Remoulade (s. Sauce N^o 14) dazu.

9. Poupeton von Flügelwerk.

Wenn man, besonders während des Winters, übrig gebliebenen Braten von Geflügel, sey es nun von Truthahn, Fasane, Rebhühnern, Krammetsvögeln, oder Schnepfen, hat, so nimmt man davon die Brüste und schneidet sie in mäßige Scheiben. Eine gute fines herbes, wie bereits N^o 8. gezeigt, wird in Butter gedünstet, $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte und in Scheiben geschnittene Trüffel dazu gethan, einige Löffel starkes Consommé darauf gegeben und recht durchgekocht, daß es kräftig und kurz wird. Dann thut man das Geflügel hinein, passirt es gut durch einander und gibt es in ein passendes

Casserol. Darin läßt man es steif werden, hält das Casserol in heißes Wasser, stürzt es auf eine Schüssel, belegt es mit Gelée und garnirt Pökel-Rindszunge herum.

10. Kalbskopf en Roulade.

Man löset aus dem Kalbskopf alle Knochen, legt ihn auf eine Serviette, bestreuet ihn mit Salz und Pfeffer, schneidet geräuchernten Speck, rohen Inken und gekochte Pökel-Rindszunge in Streifen 3 Fingers stark, kocht die Zunge, schneidet sie alles nebst den Ohren in lange Streifen, röllt alles, nebst 12 hart gekochten Eidottern, in den hinein, streuet fein gewiegte Chalotten, Peter-Cappern, Salz und Pfeffer darüber, drückt Saft einer Citrone darauf, gibt dem Kalbskopf die Form, nähet ihn zu, bindet ihn in der Mitte mit Bindfaden fest zusammen, legt ihn in das Casserol, füllt dasselbe mit Zwiebeln und Knoblauch aus, gibt Bouillon, nebst einer halben Flasche Wein, dem Saft einer Citrone und Essig-dragon-Essig darauf, thut Salz und Pfeffer hinzu und läßt ihn so 2 Stunden langsam kochen, darinn kalt werden. Alsdann wickelt man ihn aus der Serviette, läßt den Saft warm werden, gießt noch etwas Essig und den Saft einer

Citronen dazu, klärt ihn dann mit Eiweiß und läßt ihn durchlaufen, schneidet von der Roulade Scheiben und garnirt sie mit dem kalt gewordenen Consommé. Auch kann man eine kalte Remoulade dazu geben.

11. Hühner en Fricassée en Aspic.

Man macht ein gutes Fricassée von jungen Hühnern, das auf folgende Art zubereitet werden muß. Wenn die Hühner gehörig gepuzt und ausgenommen sind, so blanchirt man sie in heißem Wasser fünf Minuten lang, legt sie alsdann in kaltes Wasser und zerlegt sie in saubere Stücke; auch thut man am besten, wenn man die Haut ganz davon abzieht, passirt sie alsdann in frischer Butter, streuet etwas Mehl darauf, schlägt einige Löffel gutes Consommé dazu, legt ein Bouquet von Petersilienwurzeln und fein abgeschnittene Citronenschale mit hinein und läßt die Hühner kochen. Wenn sie gahr sind, rangirt man sie mit einigen gahr gekochten Trüffeln in ein Casserol. legirt die Sauce mit 4 Eidottern, etwas gehackter Petersilie und dem Saft einer halben Citrone, gießt sie durch ein Haarsieb auf die Hühner und läßt sie im Casserol steif und kalt werden. In einer Form gießt man etwas Consommé,

Marbrée N^o 4. gezeigt worden, belegt es mit hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eidottern, Cappern, Sardellen und Petersilie nach eigener Idee, hält das Casserol mit dem Fricassée in heißes Wasser, stürzt es geschwind um, setzt behutsam das ganze Stück in die Mitte der Form, gießt wieder Consommé darüber, daß es über das Fleisch geht, läßt es steif werden und verföhrt beim Serviren auf die mehrmal beschriebene Art. Dieses ist eines der schmackhaftesten Aspics, und es wird oft auf den größten Tafeln gebraucht.

12. Roulade von Kal.

Einem drei- bis vierpfündigen Kal zieht man die Haut ab, schneidet den Kopf und die Flossfedern ab und der Länge nach den Rücken auf, nimmt die Eingeweide heraus, löset das Rückgrath ganz aus, breitet ihn auseinander, bestreuet ihn mit Salz, hackt Petersilie, Chalotten, Cappern, Sardellen und hart gekochte Eidotter (jedes für sich) recht fein, legt es streifenweise quer über den Kal, rollt ihn auf, bindet ihn in eine Serviette, kocht ihn in einer langen Fisch-Braise (wie unten näher beschrieben ist) in einer Stunde gahr und läßt ihn darin kalt werden. Dann wickelt man ihn aus der Serviette, schneidet fingerdicke Scheiben davon,

rangirt sie auf die Schüssel, garnirt Sardellen, eingemachte Muscheln, Cappern und Oliven dazwischen, gibt Consommé, welches eben zu gallern anfangen will, darauf, daß es sich zwischen dem Kal herumziehen kann, läßt ihn steif werden und servirt ihn. Auch kann man ihn in einer Form in Consommé setzen, dann auf die Schüssel stürzen und mit einer Sauce Remoulade serviren.

Einige Sorten composirter Salate.

1. Salat à la Tartare.

Ein Pfd. Karpfen und ein Pfd. Barsche kocht man in Wasser und Salz ab, bricht die Gräten heraus und blättert es in Stücke auseinander. Zwei Neunaugen spaltet man und schneidet sie in feine Streifen, desgleichen einen Hering und $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, rangirt Alles eins zu dem andern auf eine Salatschüssel, gibt eine Sauce Remoulade darüber, garnirt den Salat mit Cappern, Oliven, Muscheln, Austern, Sardellen, hart gekochten Ei-