

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Schüssel-Ragoûts, Blanc-coques und Fricassées zu machen.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

schnitten; auch kann man abgekochte Rindsgaume dazu nehmen und sie eben so schneiden. Alsdann passirt man es in etwas Butter, streuet fünf Finger Mehl hinein, schlägt es mit einer kräftigen Bouillon auf, thut in Butter und Citronen passirte Champignons dazu, läßt Alles kurz einkochen, legirt es mit einigen Eiern und gibt ihm mit Citronensaft, Salz und Muscatnuß einen verbesserten Geschmack. Man kann ein solches Salpicon von Hechtlebern, Karpfenzungen und Milchen machen, und in Würfel geschnittene Krebschwänze dazu nehmen. Dieses feine Ragoût muß aber, wo möglich, immer weiß bleiben, und man verbraucht es, wie schon oben gezeigt, zu Pastetchen, Fülle von aufgelösten Hühnern u. s. w.

Schüssel = Ragoûts, Blanc-coques und Fricassées zu machen.

1.

Wenn man Ueberreste von Schöpfkeulen, Kalbsstößen oder Wildpretskeulen hat, so kann man diese

sehr gut zu einem Ragoût, das sehr schmackhaft ist und sehr schnell zubereitet wird, gebrauchen. Man schneidet das Fleisch in feine Scheiben, legt sie dicht neben einander auf die Schüssel, in welcher man dasselbe auf die Tafel geben will, bestreuet es mit fein geriebener Semmel, zupft ein Stückchen Butter, wie auch etwas Sardellenbutter darauf, gießt einen kleinen Löffel voll Consommé und ein Glas Wein dazu, setzt die Schüssel auf ein Kohlenbecken, worunter nicht zu viel Feuer ist, bedeckt sie mit einem blechernen Deckel, der über die Schüssel weggeht, legt Kohlen darauf und läßt es langsam eindünsten, doch so, daß immer noch etwas Sauce bleibt, drückt beim Anrichten etwas Citronensaft darüber und gibt es heiß auf den Tisch.

2. Blanc-coque von Kalbsbraten oder jungen Hühnern.

Das Fleisch des Kalbsbratens wird in feine Scheiben, wie oben gezeigt, geschnitten und auf eine Schüssel rangirt. Ein großer Anrichtelöffel voll Coulis blanc (Sauce N^o 2.) wird in einem Casserol über Feuer heiß gemacht, mit 2 Eidottern legirt, und wenn es anfängt dick zu werden, über den Braten gethan, auf die nämliche Art wie bei N^o 1. hinsichtlich des Warmwerdens verfahren und

auf die Tafel gegeben. Das Blanc-coque darf aber nicht kochen, sondern nur heiß werden, weil es wegen der darin befindlichen Eier leicht zusammengehen würde. Hat man keine Coulis blanc vorräthig, so nimmt man etwas Butter, läßt sie auf dem Feuer zergehen, stäubt etwas Mehl hinein, schlägt gute Bouillon darauf und verfährt damit wie oben gesagt worden. Will man statt des Kalbsbratens Hühner nehmen, so zerlegt man sie in feine Stücke, zieht die braune Haut davon herunter, puzt sie sauber an den Knochen ab, legt sie zierlich neben einander und gibt die Sauce darüber.

3. Ein Fricassée von Hühnern, Tauben, Kalbsbrust, oder Kalbsmilchen.

Die Hühner, welche man zum Fricassée nehmen will, müssen vorzüglich weiß seyn, deswegen vermeide man eins mit schwarzen Federn dazu zu nehmen. Wenn sie gehörig von allen Stoppeln gereinigt und rein ausgenommen sind, so schneide man ihnen den Kopf und Hals, die Flügel bis an das erste Gelenk und die Beine ab, wasche sie mit Salz und Mehl in lauem Wasser von außen und inwendig rein aus, spüle sie in kaltem Wasser ab, lege sie alsdann in ein Casserol mit kaltem Wasser, setze sie aufs Feuer und lasse sie zweimal aufkochen

(welches man Blanchiren nennt), ziehe sie alsdann heraus und lege sie wieder in kaltes Wasser, damit sie abkühlen und man sie zerlegen kann. Ein mittelgroßes Huhn zerlege man in sechs saubere Stücke, und will man das Fricassée recht fein machen, so ziehe man die Haut von dem Huhne ab, welches aber nicht unumgänglich nothwendig ist, passire das Huhn in einem Stück Butter, streue etwas Mehl hinein, schlage einen Löffel gute weiße Bouillon und das durchpassirte Blanchirwasser darauf, lege einige Petersilienwurzeln, die man kurz schneidet, inwendig mit Petersilie ausfüllt und mit Bindfaden zusammenbindet, mit hinein und lasse das Huhn eine gute halbe Stunde kochen. Alsdann nehme man dasselbe heraus, rangire es in ein Casserol, gieße die Sauce durch ein Haartuch auf das Huhn, legire dasselbe mit 2 Eidottern, lasse es aber ja nicht kochen, drücke den Saft einer Citrone dazu, reibe etwas Muscatnuß darüber und richte es heiß an. Auf die nämliche Art präparirt man auch ein Fricassée von Tauben, nur muß bei diesem Geflügel eben so gut darauf gesehen werden, daß man nicht schwarze Tauben dazu nimmt, wie man Gelegenheit hat, so oft zu bemerken. Tauben, welche schwarze Haut haben, machen ein schlechtes Ansehen mit einer weißen Sauce. Will man ein Fricassée von Kalbsbrust machen, so blanchire man dieselbe

ebenfalls, schneide die obere Haut, wenn die Brust kalt geworden, sauber weg, breche die Knochen, die vor dem Knorpel sitzen, ab, schneide die Brust der Länge nach in der Mitte durch, dressire schöne Tendrons, ziehe die vordern Veine ganz heraus, schneide die vordern Stücke gleichfalls von der Größe der Tendrons, passire Alles in Butter und fertige das Fricassée auf die oben beschriebene Art. Mit den Kalbsmilchen wird auf die nämliche Art verfahren, nur müssen die Kalbsmilchen recht weiß blanchirt und die obere feine Haut sauber abgezogen werden. Man läßt die Kalbsmilche ganz und schneidet kein Stück durch.

Einige Arten Schinken und Schweinesfleisch zuzubereiten.

1. Frischer Schinken im Ofen.

Einen frischen Schinken, 10 bis 12 Pfb. an Gewicht, legt man einige Tage in Salz und schneidet dann die Schwarte ab; einige Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln schneidet man in dün-