

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Dressierte 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: Pastenteteig, 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,