Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise

Karlsruhe, 1910

9. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56216

Visual Library

garniert man mit Aspik, zierlich geschnittenen Gürkchen, Sardellen und Kapern, hart gekochten Eiern, ebenso mit etwas zartem Kopfsalat.

215. Hummer-Mayonnaise. Nachdem man das Fleisch von einigen gekochten Hummern sauber ausgeschält hat, schneidet man es in zierliche Stücke, richtet es bergartig auf einer runden Platte an, streicht reichlich Mayonnaise darüber und garniert die Schüssel gleich vorhergehender. Will man den Hummer ganz servieren und Mayonnaise dazugeben, spaltet man denselben der Länge nach, schlägt die Scheren auf der untern Seite auf und legt ihn auf eine Platte und garniert diese mit Aspik und Petersilie.

216. Fisch-Pudding. Reste von Fisch, etwa 1 Pfund, werden vorsichtig von den Gräten gelöst, die schwarze Haut entfernt und fein gestoßen. Hierauf 3 abgeschälte Brötchen in etwas Milch eingeweicht und auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt und zum Erkalten in eine Schüssel geleert. Alsdann kommen 4 Eigelb, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer, der gestoßene Fisch und 1/4 Liter süßer Rahm dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasser gekocht. Man gibt eine holländische Sauce dazu.

IX. Pasteten.

217. Mürber Pastetenteig. Zu 1 Pfund gesiebtem Mehl nehme man 250 Gramm Butter, etwas Schmalz, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, etwas Salz und 1/8 Liter Wasser. Das Mehl wird auf ein Küchenbrett genommen, eine Vertiefung in der Mitte gemacht, die Eier, die in Stücke gebröckelte Butter, das Salz und Wasser hineingetan, dann arbeitet man mit der Hand den Teig gut untereinander, bringt nach und nach das Mehl daran, so daß daraus ein fester glatter Teig entsteht; sollte das Wasser nicht genügend sein, muß man noch etwas zufügen. Der Teig wird bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gelegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

218. Blätterteig. Derselbe wird aus 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter bereitet. Die Butter muß immer fest sein und im Sommer aufs Eis gelegt werden, bis sie hart ist. Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt, ein Teil zum Auswellen zurück behalten; in das übrige Mehl schlägt man ein ganzes Ei, gibt hierauf knapp 1/4 Liter Salzwasser hinzu und verarbeitet den Teig gut. Der Teig muß geschmeidig sein, so daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, er wieder in die Höhe geht. Man wellt den Teig aus, schlägt ihn zusammen und läßt ihn 1/2 Stunde an einem kühlen Orte stehen. Die kalte Butter wird in einem Tuch etwas glatt und auseinander gedrückt, dann wird der Teig auf ein Kuchenbrett gelegt, zu einer runden Scheibe ausgewellt, die Butter in die Mitte des Teiges gelegt, dieser zusammengeschlagen, ein wenig mit dem Wellholz geklopft und so dünn als möglich ausgewellt, worauf man den Teig zusammenschlägt, wie man etwa eine Serviette zusammenlegt, ihn abermals auf Eis eine 1/2 Stunde ruhen läßt. Hierauf wird er wieder so dünn als möglich ausgewellt und zusammengeschlagen. Wenn der Teig auf diese Weise viermal behandelt worden ist, kann man ihn zu allen Backereien gebrauchen.

219. Hasenpastete. Von einem jungen Hasen wird, nachdem er gereinigt und abgehäutet ist, das Fleisch von dem Rücken vorsichtig vom Knochen gelöst und mit feinen Speckstreifchen und Trüffeln gespickt, dann leicht in Butter angebraten und kalt gestellt. Das übrige Fleisch von den Knochen abgelöst, Herz, Leber, Lunge und Nieren ebenfalls dazugenommen; alles dies mit 1/2—3/4 Pfund fettem Speck fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und Zwiebeln gewürzt und durch ein Sieb passiert. Dann gibt man zu der Farce noch 1—2 Glas Madeira, geschnittene Trüffeln und Champignons und mengt alles gut durcheinander. Eine Pastetenform dick mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig gut ausgelegt und mit der Farce ausgestrichen, dann kommt die Hälfte der Farce hinein, darauf die gebratenen Fleischstücke, die übrige Farce oben aufgestrichen, mit feinen Speckscheiben belegt und einen dünnen Deckel von Teig darauf gemacht, welcher auf allen Seiten fest angedrückt werden muß. Zur Verzierung der Pastete sticht man mit kleinen Formen dünne, mit Ei bestrichene Teigstückchen aus und belegt den Deckel damit. In der Mitte des Deckels wird eine Öffnung gemacht,

ein zusammengerolltes Kärtchen hineingesteckt und die Pastete langsam $1^1/_2$—2 Stunden im Ofen gebacken.

220. Gute kalte Pastete. Man bereite einen mürben Pastetenteig. Zur Farce werden 3 Milchbrote abgerieben und eingeweicht, dann einige Zwiebeln fein gewiegt, in Butter gedünstet, das Brot fest ausgedrückt, zu den Zwiebeln getan und mit gutem Bratenfett oder Butter auf dem Feuer abgerührt und erkalten lassen. Nun hackt man 1 Pfund Kalbsleber, 1 Pfund Schweinefleisch, $^1/_4$ Pfund Sardellen und einige Kapern sehr fein, gibt die Milchbrote, etwas Salz, Pfeffer und Muskat dazu und rührt alles mit einem Glas Wein recht gut untereinander. Die Fleischeinlage zur Pastete, sei es Wildpret oder Geflügel, wird weich gebraten, dann ausgebeint und in schöne längliche, egale Scheiben geschnitten. Will man Gänseleber dazu verwenden, muß dieselbe eine Zeitlang in Milch gelegt und roh in Scheiben geschnitten (nicht gebraten) werden. Der Teig wird nun zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine mit Butter ausgestrichene Form damit belegt, mit dünnen Speckscheiben ganz ausgelegt, hierauf kommt eine Lage der Farcefüllung, welche fingerdick auf dem Boden und Rand der Form ausgestrichen wird, dann die Fleischstücke, wieder Farce, Fleischstücke usw., bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Farce sein, ein Teigdeckel darauf gemacht, an allen Seiten gut angedrückt, damit beim Backen der Pastete nichts herausfließt. In den Deckel wird eine Öffnung gemacht und ein Kärtchen hineingesteckt, von dem übrigen Teig Verzierungen ausgestochen, der Deckel damit belegt, mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze $1^1/_2$ Stunden gebacken. Ist die Pastete kalt, wird das Kärtchen entfernt und gutes Fleischgelee in die Öffnung gegossen, so viel in dieselbe hineingeht.

221. Gänseleber-Pastete. Man macht eine pikante Farce von 1 Pfund Schweinefleisch oder $^1/_2$ Pfund Kalbfleisch und Speck, würzt dieselbe mit etwas gedämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, gibt einige Trüffelabfälle und Champignons dazu und hackt alles recht fein, streicht die Farce durch ein Haarsieb. Von einer schönen Gänseleber entfernt man die Galle vorsichtig, wäscht die Leber, legt sie eine Zeitlang in Milch, trocknet sie ab und bedeckt sie mit einigen Trüffeln. Es wird nun eine irdene oder Porzellanform mit Speck ausgelegt und ganz mit Farce ausgestrichen, hierauf die Leber, einige abgeschälte

Trüffeln hinein, dann wieder Farce, dann Leber und mit der übrigen Farce zugestrichen, legt dünne Speckscheiben oben auf. Die Form stellt man ins Wasser und läßt sie im Backofen 1½—2 Stunden kochen. Serviert die Pastete kalt in der Form.

222. Gänseleber-Pastete in Terrine. Eine große, schöne Gänseleber, etwa 1 Pfund, wird einige Stunden in rohe Milch gelegt. Nun macht man eine Farce wie folgt: ½ Pfund feingewiegtes Schweinefleisch wird mit der Hälfte von der Leber durchpassiert. 25—30 Gramm Butter gerührt, einige Trüffeln, fein geriebene Zwiebel, 1 ganzes Ei, etwas weißen Pfeffer und Salz; dies alles mit dem passierten Fleisch gut vermengt. Dann wird eine kleine Terrine mit dünnen Speckscheiben belegt, von der Farce eine Lage hineingetan, dann Leberscheibchen, wieder Farce und so fort, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage muß Farce sein, mit dünnen Speckscheibchen belegt, die Terrine gut geschlossen (mit Deckel) und in kochendem Wasser im Bratofen 1—1½ Stunde gekocht.

223. Gefüllte Pastetchen. Von ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter bereitet man einen Blätterteig, derselbe wird dünn ausgewellt, dann mit einem Förmchen runde Plätzchen ausgestochen; zu jedem Pastetchen gehören 2 Plätzchen. Eines der Plätzchen bildet den Boden, aus dem andern wird in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher der Deckel herausgenommen, worauf man den Boden rings am Rand mit Ei bestreicht, doch vorsichtig, damit das Ei nicht herunter läuft, da sonst der Teig nicht in die Höhe geht. Der ausgestochene Ring wird auf den Boden gelegt und oben mit Ei bestrichen, auf ein Backblech gesetzt und in einem heißen Ofen gebacken. Der Deckel wird ebenfalls mit Ei bestrichen und extra gebacken. Hierauf bereitet man folgendes Ragout: etwas Kalbsbraten, gekochte Kalbsmilchner und Zunge in kleine Würfel geschnitten, 1—2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, zu einer glatten Sauce gerührt, tut Salz, ein wenig Pfeffer, Muskat, geriebenen Parmesankäse und Wein nach Geschmack daran, läßt die Sauce aufkochen, legiert dieselbe mit Eigelb und gibt das geschnittene Fleisch hinein, untermengt alles leicht, läßt das Ragout heiß werden und füllt die Pastetchen damit. Will man es sehr fein haben, tut man kleingeschnittene Trüffel und Champignons daran.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

224. Küchenpastetchen. Von 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1 Ei, ein wenig Wasser und Salz bereitet man einen Pastetenteig, denselben öfters auswellen und etwas ruhen lassen. Der Teig wird alsdann dünn ausgewellt, mit einer Form oder einem Wasserglas runde Teile ausgestochen, die Teile am Rand mit Eiweiß bestrichen und in die Mitte ein Kaffeelöffel Ragout gleich vorhergehendem gelegt; man schlägt die beiden Hälften zusammen, daß die Pastetchen die Form eines Halbmondes erhalten, drückt die Ränder fest an und bäckt sie in schwimmendem Fett schön hellbraun; man kann dieselben auch panieren, auf Papier zum Entfetten gelegt und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen geben. (15—20 Pastetchen.)

225. Käsepastetchen. Man bereitet einen Pastetenteig von 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 1 Eßlöffel Schmalz, 1 Eigelb, etwas feinem Salz und Wasser. Derselbe wird dünn ausgewellt, runde Teile ausgestochen und mit Butter bestrichene Pastetenförmchen damit ausgelegt, ein leeres Förmchen von außen mit Butter bestrichen, hineingestellt, dieselben hellgelb gebacken, dann vorsichtig stürzen und mit folgender Masse füllen: 1 Kochlöffel Mehl wird in etwas Butter gedämpft, 1/4 Liter süßer, heißer Rahm zugegeben und glatt gerührt, 65 Gramm geriebenen Parmesankäse und ebenso viel Schweizerkäse dazu, etwas Salz und die Masse aufkochen lassen; 3 Eigelb daranrühren und, wenn abgekühlt, den Schnee des Eiweiß leicht daruntermischen. Die Pastetchen 3/4 damit gefüllt, auf ein Backblech gestellt und bei guter Hitze in etwa 10 Minuten aufgezogen. Dieselben müssen sofort serviert werden.

226. Makkaronipastete. Die Makkaroninudeln werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Zuvor bereiteter Pastetenteig wird nicht zu dünn ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Auflaufform damit ausgelegt. Man drückt den Teig fest an die Form an und läßt ihn am obern Rande fingerbreit herabhängen, gibt nun eine Lage Makkaroni hinein, etwas Salz, geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse und sauren Rahm darüber, dann wieder Makkaroni, Käse und Rahm und so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage müssen Makkaroni sein, bedeckt sie mit einem aus Teig geschnittenen Deckel, rollt den oben an der Form herabhängenden Teig zusammen und drückt ihn mit dem Deckel

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gut aneinander, bäckt die Pastete $^3/_4$—1 Stunde in ziemlich heißem Ofen schön braun und stürzt sie auf eine runde Platte. (Nach Belieben auch mit Schinkenmakkaroni zu füllen.)

X. Die Gemüse.

Man unterscheidet verschiedene Arten, als Wurzeln, Knollen, Kohl, Blattgemüse und Hülsenfrüchte. Dieselben enthalten außer den Hülsenfrüchten durchschnittlich wenig Nährstoffe und werden je nach ihrer Beschaffenheit zubereitet.

227. Gelbe Rüben. Die gelben Rüben werden geschabt oder dünn geschält, gewaschen und in feine längliche Streifchen geschnitten. Hierauf tut man Suppenfett und etwas Butter in einen Topf, läßt es heiß werden und röstet feingeschnittene Zwiebeln darin gelb, rührt 2—3 Löffel Mehl dazu, löscht es mit Bouillon ab, daß es eine dünne Sauce gibt, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker daran und dämpft die gelben Rüben darin, etwa 2 Stunden, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.

228. Karotten. Kleine Karotten werden gleich gelben Rüben geputzt, doch ganz gelassen, alsdann mit etwas Bouillon, ein Stück frischer Butter, dem nötigen Salz und ein wenig Zucker in eine Kasserolle getan und langsam ungefähr 20—30 Minuten weich gedämpft. Größere Karotten zerschneidet man in 2 oder 4 Teile und bedürfen dieselben etwas längere Zeit zum gar werden. Letztere kann man auch gleich den gelben Rüben in einer Buttersauce zubereiten.

229. Weiße Rüben. Die weißen Rüben werden geschält und in egale, längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht, damit der strenge Geschmack sich etwas verliert. Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Löffel Zucker in Butter gebräunt, 1 Löffel Mehl gelb darin geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt, etwas Salz und Pfeffer daran und die weißen Rüben darin $1^1/_2$—2 Stunden weich kochen lassen. Die Rüben müssen kurz eingekocht sein und eine bräunliche Farbe haben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg