

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

5. Abteilung. Verschiedene Butterarten.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

das Durchgetriebene nebst ziemlich viel Pfeffer mit der Mayonnaise zu einer dünnflüssigen Sauce und serviere sie zu Fisch, Kalbskopf, Ochsenmaul, Zunge zc.

294. Senfsauce zu Wildbret. Sauce moutarde pour le gibier. Eine starke Handvoll Chapelure Nr. 14, 3 Löffel voll feingehackte Schalotten, 1 Löffel voll gehackte Petersilie, eine Messerspitze gehackte Citronenschale, einige gestoßene Wachholderbeeren werden mit 1 Löffel voll Senf, Öl und Essig, Pfeffer und Salz zu einer kalten Sauce angerührt und zu kaltem Wildbret serviert.

5. Abtheilung.

Verschiedene Butterarten.

295. Schwarzverbrannte Buttersauce. Beurre noir. Für 6 Personen. 100 Gr. süße Butter, 2 Löffel voll Essig, Pfeffer und Salz. Die Butter wird in einer niederen Eisenpfanne schwarz verbrannt, sollte sie brennen, so muß schnell ein Deckel darauf gedeckt werden. Man thue Essig, Pfeffer und Salz in eine gut durchwärmte Saucière, gieße die heiße Butter darüber und serviere es sogleich. Oder man träufle über angerichtete Hirne oder Fisch zc. ein wenig Essig, streue Pfeffer und Salz darauf und gieße die schwarzverbrannte Butter darüber.

296. Schwarzbuttersauce, andere Art. 100 Gr. süße Butter, 4—6 in Scheiben geschnittene Schalotten, ein Sträußchen Petersilie, 1½ Deciliter Wein, ebensoviel dunklen Bratenjus, 2 Eßlöffel voll Essig, Saft einer Citrone, Pfeffer, Salz.

100 Gr. süße Butter lasse man in der Pfanne heiß und schwarz werden, rühre schnell Petersilie und Schalotten hinein, gieße also bald die vorgeschriebenen Flüssigkeiten bei, Pfefferkörner und das nötige Salz, koche die Sauce 10 Minuten, passiere sie über angerichtete Fische, Hirn zc. oder serviere sie in einer gut durchwärmten Saucière dazu.

296a. Süße Butter mit Senf, Petersilie oder Meerrettig. 100 Gr. süße Butter wird zerlassen, geklärt und in einem gut erwärmten Saucier zu Tisch gegeben. Dann werden, je nach Liebhaberei, gehackte Petersilie und Senf oder frischgeriebener Meerrettig besonders dazu serviert. Jedermann kann sich dann die Sauce nach seinem Geschmack selbst anrühren. Die Teller müssen gut durchwärmt sein.

297. Maître d'hôtel. 60 Gr. süße Butter, der Saft von einer halben Citrone, 2—3 Löffel voll gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Man zerdrücke und vermenge alles zusammen mit einem starken Löffel und verwende es sogleich zu Beefsteaks, zu panierten Kotelettes, zu Fischen, Hammelnieren zc. Sie läßt sich 3—4 Tage aufbewahren.

298. Sardellenbutter. Beurre d'anchois. 125 Gr. Anchois (gesalzene Sardellen), 125 Gr. süße Butter, Pfeffer. Man wasche die Anchois sorgfältig, lege sie dann auf ein Tuch und trockne sie; dann theile man sie vom Kopfteil an der Länge nach, entferne die Gräte, schneide die Fischlein in Stücke und treibe sie mit einem starken Löffel durch das Haar- oder Metallsieb. Die Butter wird ebenfalls durchs Sieb getrieben, und nebst Pfeffer mit den Anchois vermenget. Kann wie Maître d'hôtel zu Beefsteaks oder Fisch angewendet werden; ferner gebraucht man sie zu Sardellensauce, Sardellenschnitten, auch als Beilage zu gesottenem Ochsenfleisch.

299. Krebsbutter. Beurre d'écrevisses. Nachdem die Krebse im Sud Nr. 49 gekocht worden sind, werden Schalen, Scheeren, Fühlhörner, Eier, alles Rote und Harte in einem messingenen oder steinernen Mörser fein gestoßen. Das gestoßene wird in süßer Butter (auf 60 Krebse 125 Gr. Butter) auf schwachem Feuer geröstet (rot, nicht braun), indem man so wenig als möglich darin rührt. Wenn die Butter die Krebsröte angenommen hat und schäumt, wird ein Liter Fleischbrühe oder ebenso viel Wasser zugegossen, eine Viertelstunde gekocht, in eine Schüssel passiert und kalt gestellt, den andern Tag die rote Scheibe (Krebsbutter) abgenommen.

Soll sie gleich verwendet werden, so nehme man die noch flüssige Röte (Krebsbutter) oben ab. Ist sie mit Fleischbrühe gekocht worden, so benütze man solche zu Suppe oder Sauce, Wasser wird nicht benützt.

Fünfter Abschnitt.

Ragouts.

Ingredienzien (Zuthaten) zu den Ragouts.

300. Kalbsmilchner. Ris de veau. Die Kalbsmilchner werden bis zum Gebrauch in laues Wasser gelegt, dem man einige Löffel Essig beigegeben hat. Dann werden die Röhren abgeschnitten,