Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Fünfter Abschnitt. Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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, Hammelsnieren ꝛc. 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 teile 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 vermengt. 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,

Milchner und Röhren samt dem daranhängenden Fleisch in reichlich kochender Fleischbrühe samt Sudgarnitur Nr. 24 beigesetzt, erstere 15—20 Minuten, Röhren dagegen 1½—2 Stunden darin gekocht. Die Milchner schneide man, wenn sie erkaltet sind, je nach Bedarf in große oder kleine Würfel. Die Braise, in welcher die Röhren gekocht worden sind, wird passiert, abgefettet und zum Anrühren der Ragoutsaucen verwendet. Die weichgekochten Röhren samt dem Milchnerfleisch werden, nebst anderem Fleisch, gehackt oder zu Stückchen geschnitten an einer beliebigen Sauce gegeben.

301. Markklößchen. Godiveau. Nr. 104.

302. Krebsschweifchen. Queues d'écrevisses. Die Krebse werden lebend in reichlich kochenden Krebssud Nr. 49 geworfen und zugedeckt so lange gekocht, bis sie rot sind (der Sud muß die Krebse gut bedecken); dann wird der Sud abgeschüttet, die Schwänze von den Oberkörpern abgedreht, aus den Schalen gebrochen, der Darm und das Gelbe entfernt.

303. Morcheln. Morilles. Morcheln, genießbare, braune Schwämme (Pilze), die in Nadelwäldern wachsen und im April und Mai halbgetrocknet, an Fäden gefaßt zu Markte gebracht werden, koche man (frisch sind sie giftig) getrocknet eine Stunde in ziemlich viel Wasser zugedeckt weich, wasche sie dann und wechsle so lange das Wasser, bis das letzte rein bleibt. Dann werden sie fest ausgedrückt und die Stiele weggeschnitten. Zu Ragouts oder großen Pasteten teilt man sie, wenn sie groß sind, in die Hälfte oder in Viertel, zu Pastetchen aber in kleine Stücke.

304. Champignons, getrocknete. Champignons secs. Sie werden wie Morcheln Nr. 303 gekocht, die Stiele abgeschnitten, entweder ganz, halbiert und in kleineren Stückchen zu Ragouts oder Pastetchen verwendet.

305. Champignons, eingemachte. Champignons conservés. In Blechbüchsen eingemachte Champignons werden zu großen Ragouts ganz gelassen, zu Pastetchen in Stücke geschnitten. Der Jus, der daran ist, wird je zur betreffenden Sauce verwendet.

306. Trüffeln. Truffes. Man schäle die betreffenden Trüffeln und verwende sie ganz oder in Scheiben geschnitten. Zu braunen Ragouts werden die Schalen gestoßen, ½ Stunde in der betreffenden Sauce gekocht, welche nachher passiert wird. Die durchweg schwarzen Trüffeln von Pericord sind allen andern vorzuziehen; rohe Trüffeln müssen in Madeira und weißem Wein einige Stunden fest zugedeckt weichgedämpft werden, ehe man sie verwenden kann (s. Nr. 1732).

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

307. Oliven. Olives. Sie werden in Salz oder in Öl eingemacht gekauft. Für Ragouts und Saucen werden die Salz-Oliven, die Öl-Oliven dagegen als Beilage zu Ochsenfleisch verwendet. Sie werden sorgfältig vom Steine geschält, doch so, daß man ihnen die natürliche Form wieder geben kann.

308. Brauner Ragout. Ragoût à la financière. Für 6 Personen. Espagnole von 120 Gr. süßer Butter, 120 Gr. Mehl, 3/4 Kilogr. Kalbsmilchner (samt Röhren gewogen, s. Nr. 300), Klößchen Nr. 104 von 250 Gr. Kalbfleisch, entweder eine Büchse Champignons und eine kleine Flasche Trüffeln, oder 15 Gr. Morcheln, Spanischbrötchen von 250 Gr. Blätterteig Nr. 963; Jus und Milchner-Braise (sehr kräftige Fleischbrühe) zum Anrühren der Sauce.

Man bereite Espagnole Nr. 246 von Butter, Mehl, Jus, Braise und Wein, verdünne dieselbe, falls sie durch Einkochen zu dick geworden wäre, mit dem Jus von Trüffeln oder Champignons und nötigenfalls Bratenjus; sie darf jedoch nicht zu dünnflüssig werden. Hat man Trüffeln verwendet, so werden die gehackten Schalen 1/2 Stunde vor dem Passieren in der Sauce gekocht. Man passiere die gut ausgekochte Sauce, koche die Ragoutbestandteile nebst Citronensaft darin auf, indem man langsam darin rührt, belege den Rand einer heißen, tiefen Platte mit Spanischbrötchen, welche man mittelst Eiweiß befestigen kann, richte den Ragout mit dem Schaumlöffel in der Mitte erhöht an, gieße etwas Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu. Man kann auch einen gespickten und glasierten Milchner Nr. 539 auf die erhöhte Mitte setzen und den Ragout überdies mit abgekochten ganzen Krebsen belegen. Zu den braunen Ragouts kann jede Art braisiertes oder gebratenes und zerschnittenes Geflügel beigefügt werden. Dieser Ragout wird auch als Fülle in eine Ragoutpastete verwendet.

309. Weißer Ragout. Ragoût à la toulouse. Für 6 Personen. Obige oder nach Belieben ausgewählte Ragout-Ingredienzien, Sauce von 120 Gr. süßer Butter, 110 Gr. Mehl, Fleischbrühe oder sehr kräftige Milchner- oder Geflügel-Braise, 2 1/2 Deciliter weißer Wein, Saft einer Citrone.

Man bereite eine Süßbuttersauce Nr. 250, bei welcher man das Mehl hellgelb röstet, von Butter, Mehl, Wein, Citronensaft, Braise oder Fleischbrühe; sie soll dünnflüssig angerührt und dickflüssig eingekocht werden; die bereit gehaltenen Ingredienzien werden wie oben vor dem Anrichten in der passierten Sauce aufgekocht. Das Anrichten und Verzieren der Schüssel siehe oben. In weißem und in

Krebsragout kann weißgekochtes Geflügel verwendet werden. Er dient auch als Fülle in eine Ragoutpastete.

310. Krebsragout. Ragoût aux écrevisses. Für 8 Personen. Obigem Ragout wird beigefügt: 90 Gr. Krebsbutter Nr. 299, welche in der eingekochten und passierten Sauce verrührt wird, der rötlichen Farbe wegen, und 25 Krebsschweifchen Nr. 302. Beliebige Klößchen gehören in jeden Ragout; mit den andern Ingredienzien kann nach Belieben abgewechselt werden. Dieser Ragout dient auch als Fülle in eine Ragoutpastete.

Sechster Abschnitt.

Verschiedene Gerichte vor oder nach der Suppe oder zum Ochsenfleisch zu servieren. Hors d'œuvres divers.

311. Kleine Meerkrebse (Crevettes) sind kleine Krebse die abgekocht gekauft werden. Man ißt sie ganz und samt der Schale. Von den größern dieser Art entferne man dagegen die weiche Schale.

312. Flußkrebse. Ecrevisses. Die Krebse werden lebendig in den kochenden Fischsud Nr. 49 geworfen, auf starkem Feuer einige Minuten zugedeckt gekocht, bis sie schön rot sind; dann wird der Sud durchs Sieb abgeschüttet. Zum Aufstellen werden sie auf eine Platte entweder über ein Salathaupt, oder einen Busch Petersilie, oder einen Krebsständer pyramidal angerichtet (Köpfe samt Scheren abwärts) und mit Petersilie verziert.

313. Austern (Huîtres) werden vor dem Herumreichen mit einem spitzen starken Messer gesprengt und mit Citronenschnitzen serviert.

314. Falsche Austern. (Coquilles.) Zu 30 kleinen oder 15 großen Muscheln 1½ Kilogr. Kalbsmilchner (samt den Röhren gewogen), 1 Handvoll gehackte Petersilie, 6—12 feingeschnittene Schalotten, 125 Gr. nach Nr. 316 gereinigte und gehackte Anchois, 60 Gr. geriebener Parmesanerkäse, 125 Gr. fein gehacktes Hausbrot, 250 Gr. süße Butter, Pfeffer, auch ein wenig Cayennepfeffer, Salz, Saft von einer halben Ci-