Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Sechster Abschnitt. Verschiedene Gerichte vor oder nach der Suppe oder zum Ochsenfleisch zu servieren. Hors d’œuvre divers.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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-

trone, Fleischbrühe und Bratenjus, 15 Gr. Mehl, nach Belieben Sardellenbutter Nr. 298, Chapelure, 2 Deciliter Madeira. Für eine Person 2 kleine oder 1 große Auster.

Die Milchner werden nach Nr. 300 weichgekocht, in kleine Würfelchen geschnitten und in 60 Gr. Butter und einigen Eßlöffeln voll Madeira, Fleischbrühe, Mehl und Jus nebst Pfeffer, Salz und Citronensaft einige Minuten gedämpft und kalt gestellt. Alsdann dämpfe man in der übrigen Butter Schalotten, Petersilie, Anchois, rühre das gehackte Brot und den Käse darunter, vermische dieses mit den gedämpften Milchnern und nässe die ganze Masse, wenn sie trocken sein sollte mit Fleischbrühe. Die Muscheln werden nun mit Sardellen- oder Süßbutter angestrichen, mit der Masse gefüllt und dem Messer glatt gedrückt, mit Chapelure bestreut und dicht mit kleinen Stücken Sardellen- oder Süßbutter belegt; man stelle sie auf ein Blech und lasse sie 10 bis 15 Minuten in einem sehr heißen Ofen gratinieren (braten).

Andere Art. Zu 12 Muscheln 2 in Fleischbrühe gekochte würfellicht geschnittene Kalbsmilchner, 190 Gr. süße Butter, 125 Gr. Anchois, ein Ei groß Brosamen, Petersilie, 2 Nuß groß Parmesanerkäse, 8 Schalotten.

Anchois, Schalotten, Petersilie, Käse und Brosamen werden fein gehackt, die gekochten und in Würfelchen geschnittenen Kalbsmilchner dazu gegeben und alles zusammen in der flüssig gemachten Butter einige Minuten herumgerührt und mit Fleischbrühe angefeuchtet. Wenn die Masse in die angestrichenen Schalen gefüllt ist, läßt man sie 10—15 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen, bis sie oben braun sind.

315. Sardellen (in Öl). Anchois à l'huile werden büchsenweise in Öl eingemacht gekauft und zum Ochsenfleisch gegeben, oder auch allein mit Butter und gerösteten Brotschnitten serviert.

316. Anchois (in Salz). In Salz eingemachte Anchois (Sardellen) werden gewaschen, auf einem Tuch getrocknet, halbiert, die Gräte herausgenommen und zum Fleisch serviert.

317. Heringe. Harengs. Der gesalzene Hering wird von der untersten Flosse bis zum Kopf aufgeschlitzt, Milchner oder Rogen herausgenommen, der Kopf weggeschnitten, gewaschen und mit einem Tuch getrocknet, längs dem Rücken die Haut aufgeschlitzt, mit einem breiten Messer auf beiden Seiten stark geklopft, die Haut abgezogen, der Hering in zwei Hälften geteilt, die Gräte herausgenommen, jedoch ohne den Fisch zu beschädigen. Dann zerschneide man jede Hälfte in einige Stücke, setze dieselben wieder zusammen auf eine

Platte, lege den in mehrere Stücke geschnittenen Milchner (Rogen kann nicht benützt werden) dazwischen und garniere den Fisch mit Petersilie. Hat man mehrere Milchner, so kann von denselben nach Nr. 291 eine Mayonnaise bereitet und mit den Heringen serviert werden.

318. Heringsalat. Salade aux harengs. 2 Milchner-Heringe, 2 Löffel voll feingehackte Zwiebeln, 1—2 Löffel voll ganze oder gehackte Kapern, grobgemahlener schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Essig und Öl. Man reinige die Heringe wie oben, schneide sie in Riemchen oder Würfelchen, bereite von den Milchnern, Essig und Öl eine Mayonnaise Nr. 291, und vermenge sie nebst Zwiebeln, Kapern und Gewürz mit den zerschnittenen Heringen.

319. Marinierte Heringe. Harengs marinés. Die Heringe werden ausgenommen und gereinigt nach Nr. 317, der Kopf weggeschnitten, die halben Heringe in ein weites Glas eingerichtet, mit Fisch-Marinade Nr. 44 übergossen, zugebunden, einige Wochen an einen kühlen Ort gestellt und mit Petersilie garniert aufgetragen.

320. Marinierter Thunfisch. Thon mariné. Wird in Büchsen oder in Fäßchen eingemacht gekauft und mit Petersilie verziert serviert.

321. Marinierter Aal. Anguille marinée. Wird in kleinen Fäßchen eingemacht gekauft, wie obiger serviert.

322. Kaviar. Wird in Büchsen eingemacht gekauft, mit süßer Butter serviert.

323. Kapern. Câpres. In Essig eingemachte Kapern werden offen beim Gewicht oder in Gläsern gekauft und zum Ochsenfleisch serviert.

324. Senf. Moutarde. Neuer süßer Wein (unmittelbar von der Trotte), oder in Ermangelung alter Wein oder Essig wird zur Hälfte eingekocht und feines englisches Senfmehl damit angerührt. Er wird auch eingemacht in Gläsern oder offen beim Gewicht gekauft.

325. Essiggemüse. Légumes confits au vinaigre. Essigbohnen, Cornichons (kleine Essiggurken), große Essiggurken, Blumkohl, Essigzwiebelchen, Rahnen siehe Abschnitt 38.

326. Essigfrüchte. Fruits confits au vinaigre. Essigkirschen, Essigzwetschgen, Melonen, Preißelbeeren siehe Abschnitt 37.

327. Gefüllte Oliven. Olives farcies. In Öl eingemachte Oliven schäle man sorgfältig von den Steinen, setze an deren Stelle etwas Sardellenbutter Nr. 298 und lege die Oliven wieder in ihre natürliche Form.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

328. Sardellenbutter. Beurre aux anchois. S. Nr. 298.

329. Süße Butter. Beurre frais. Zum Ochsenfleisch wird auch nur einfach süße Butter gegeben.

330. Verschiedene kalte Ölsaucen. Vinaigrettes diverses. Siehe Nr. 287—294.

331. Verschiedene Pürees. Purées diverses. Weißer Zwiebelpüree s. Nr. 1150; brauner Zwiebelpüree s. Nr. 1151; Tomatespüree 2c. s. Nr. 1149, s. 18. Abschnitt, Abteilung 7.

332. Meerrettigsauce. Sauce au raifort. S. Nr. 271.

333. Geriebener Meerrettig. Raifort. Der Meerrettig wird geschält, sogleich auf dem Reibeisen gerieben und serviert. Auf diese Weise ist der Meerrettig am stärksten.

334. Meerrettigsalat. Salade au raifort. Der geriebene Meerrettig wird mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig vermengt zum Ochsenfleisch gegeben.

335. Tomatessalat. Salade aux tomates. Die Tomates (Paradiesäpfel) werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit grobgemahlenem Pfeffer und Salz, Öl und Essig vermengt. Man nehme reichlich Pfeffer und Essig.

336. Gurkensalat. Salade aux concombres. Große Gurken werden geschält, halbiert, die Kerne herausgenommen, in dünne Blättchen gehobelt oder geschnitten, mit ziemlich viel Salz bestreut, eine Stunde stehen gelassen, dann auf ein Sieb gelegt, damit der Saft abfließt, mit Essig, Öl und Pfeffer vermengt (der Salat braucht viel Pfeffer und Salz), mit Schnittlauch*) bestreut oder feingeschnittene Zwiebeln*) darunter gemengt. Weniger kältend wirkt der Salat, wenn Gurken und weiße Rettige zu gleichen Teilen gemischt werden.

337. Monatrettige (Radis au beurre) werden gewaschen, die großen Blätter abgeschnitten, die kleinsten gelassen, mit Salz und Butter serviert, oder sie können als Salat in dünne Scheibchen geschnitten und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut werden.

338. Andere Art. Die Rettige, an denen man die Stiele der Blätter etwa 2 cm. lang stehen läßt, werden sauber gewaschen, mit einem scharfen Messer in 4 Teile oder Röschen nicht ganz durchgeschnitten, zwischen jede Abteilung feines Salz gegeben und die auf diese Weise zugerichteten Rettige noch eine Weile liegen gelassen.

---

*) Schnittlauch und Zwiebeln können weggelassen werden, jedoch verleiht beides dem Salat einen angenehmen Geschmack.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

339. Rettige. Radis noirs. Große Rettige werden geschält oder ungeschält gewaschen, das Kraut bis auf weniges abgeschnitten; von der Wurzel gegen den Blätterteil mit dem Messer, besser mit der Rettigmaschine in feine gleichmäßige Scheiben nicht ganz durchgeschnitten, so daß der Rettig seine Form behält; Salz dazwischen gestreut, zusammengepreßt und sogleich serviert.

340. Rettigsalat. Salade aux radis. Die Rettige werden geschält, gewaschen, gehobelt, in feine Blättchen geschnitten oder auf dem Reibeisen gerieben, mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl vermengt, Zwiebeln*) darunter oder Schnittlauch*) darauf gestreut.

341. Salat von geriebenen Kartoffeln. Salade aux pommes de terre râpées. Kalte geschwellte Kartoffeln werden auf einem Reibeisen gerieben, mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl vermengt, mit Schnittlauch*) bestreut.

342. Salat von grünen Bohnen. Salade aux haricots verts. Man schneide von ganz jungen grünen Bohnen ohne Fäden die äußersten Stiel- und Spitzenteilchen ab, koche sie in viel gesalzenem Wasser auf starkem Feuer weich, kühle sie in kaltem Wasser ab und vermenge die Bohnen mit Pfeffer, Salz, Essig, Öl und fein geschnittenen Zwiebeln. Die Bohnen sollen auf starkem Feuer abgedeckt gekocht werden, damit sie schön grün bleiben und ihren scharfen Geschmack verlieren.

343. Salat von Blumkohl. Salade aux choux-fleurs. Blumkohl wird in kleine Röschen geteilt, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, alsdann mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl sorgfältig vermengt, mit feingeschnittenem Schnittlauch*) bestreut serviert.

344. Selleriesalat. Salade aux céleries. Selleriewurzeln, welche geschält, gewaschen, in der Fleischbrühe weichgekocht worden sind, schneide man in nicht zu dünne Scheiben, begieße sie mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz, vermenge sie sorgfältig, damit die Scheiben ganz bleiben und serviere sie mit Schnittlauch*) bestreut. Sellerie kann auch in gesalzenem Wasser weichkochen.

345. Salat von Rotgelbrüben. Salade aux navettes rouges. Rotgelbrüben werden geschabt und gewaschen, in gesalzenem Wasser oder in Fleischbrühe weichgekocht und wie obige mit Öl, Essig 2c. verwendet. Man kann auch Sellerie und gelbe Rüben untereinander nehmen.

---

*) Siehe Anmerkung Seite 100.

346. Lattichsalat. Salade aux laitues. Vom Samen aufgegangener ganz junger Kopfsalat wird von den kleinen Wurzelteilchen befreit, gewaschen, gut ausgeschlagen, erst im Augenblick vor dem Servieren mit Pfeffer, Salz, Öl, Essig und Schnittlauch*) vermengt.

347. Gartenkresse (Salade aux cressons) wird erlesen, gewaschen, gut ausgeschlagen, und wie Lattich mit Öl, Essig 2c. vermengt.

348. Bord-du-lac wird erlesen, gewaschen und wie Lattich mit Öl, Essig 2c. vermengt.

349. Mixed Picles sind in Essig eingemachte ganz junge italienische Gemüslein, welche in Gläsern gekauft werden.

350. Gemischter Salat. Salade mêlée. Feiner Lattich, Kopfsalat, Gartenkresse, Schnittlauch. Vom Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, von den übrigen die zarten Teile außer den Blätterrippen genommen, die mittlern Blätter gespalten; Kresse erlese man, wasche beide Sorten und schwinge sie gut aus, füge dann den Schnittlauch*) bei und vermenge den Salat mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

Siebenter Abschnitt.

Der Ochse.

1. Abteilung.

351. Allgemeines über das Ochsenfleisch. Das Fleisch ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, besonders richtig zubereitetes Ochsenfleisch (mageres Ochsenfleisch enthält 20% Eiweiß). Das Fleisch besteht aus Fleischfasern und Fleischsaft. In Letzterem ist das wertvollste des Fleisches, das Eiweiß, enthalten. Je saftiger und zarter das Fleisch ist, je mehr Fleischsaft und folglich auch Eiweiß enthält es. Darum sollte beim Einkauf desselben mehr auf gute Qualität als auf Billigkeit gesehen werden. Das Fleisch von gutem Mastvieh hat kurze zarte Fasern von schönroter Farbe und

*) Siehe Anmerkung Seite 100.