Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

lichem Gewürz im Schinkensud Nr. 48 langsam und zugedeckt weich. Bärenschinken wird sowohl warm als kalt gegeben, im letzteren Fall läßt man ihn im Sud erkalten.

680. **Bärentatzen.** Pattes d'ours. Die Bärentatzen haben einen ganz eigentümlichen wildeligen Geschmack, welcher für manche Personen nicht fehlen darf, dagegen gibt es auch wieder solche, welche eben von demselben nicht Liebhaber sind. Im ersteren Fall also wascht man die geputzten Tatzen im kalten Wasser ab, im andern aber schüttet man reichlich kochendes Wasser darüber und läßt sie eine oder mehrere Stunden darin liegen. Alsdann werden sie im stark gewürzten Sud Nr. 50, welchem noch ein Teil Essig beigefügt wird, langsam zugedeckt weichgekocht. Tatzen von einem jungen Tier erforden 2½ bis 3 Stunden Kochzeit. Sobald sich das Fleisch leicht von den Knochen ablösen läßt, sind sie gut. Ist dieser Zeitpunkt eingetroffen, zieht man sie behutsam auf ein Brett heraus, löst sämtliche Knochen aus und gibt die Tatzen heiß mit einer Wildbretsauce, welche teilweise mit dem Sud angerührt worden ist, in welchem die Füße gekocht wurden.

3. Abteilung.

Der Edelhirsch.

681. **Bemerkenswertes über den Edelhirsch.** Edelhirsch ist Rotwild und heißt Hirsch, Hirschkuh, Hirschkalb. Das Fleisch des Hirschen ist sehr schätzbar und hat einen guten und feinen Wildgeschmack, welchen man ihm durch Marinieren nicht nehmen soll. Besonders gut und zart ist das Hirschkalb und gibt saftige Braten, auch junger Hirsch und Hirschkuh bis zu 1 Jahr alt ist vortrefflich; was dagegen über 2 Jahr alt, ist grob, faserig, hart und schwer verdaulich. Frisch erlegter Hirsch wird 4 bis 5 Tage an einem kühlen Ort aufgehängt zum mürbe werden, dann ausgebalgt und zerlegt wie beim Reh 689—690 angegeben ist, obgleich Hirsch doppelt so schwer ist als Reh.

682. **Hirschpfeffer von Hirsch oder Hirschkalb.** Ragoût de cerf en civet. Hiezu nimmt man wie beim Reh und dem Hasen Hals, Brust, Bug, Rippenstück und Leiste, teilt dieses alles in kleine Stücke, nimmt zu 2½ Kilogr. Fleisch 125 Gr. Speckscheiben, 3 Liter Fleischbrühe, 4 Deciliter Essig, Salz, geschnittene Sudgarnitur und kocht die Fleischstücke hierin halbweich. Unterdessen bereite man die Wildbretsauce Nr. 263, benütze zu

derselben auch die Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, indem man die Fleischstücke herausnimmt, die Brühe passiert, das geröstete Mehl nebst dem Rotwein zu einer dünnen Sauce anrührt und die Fleischstücke wieder hineinlegt, bis sie völlig weichgekocht sind. Beim Anrichten lege man Croutons Nr. 75 auf die Platte, die Pfefferstücke in der Mitte erhöht darauf, gieße einen kleinen Teil passierte Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu. Bei Pfeffer von Hirschkalb nehme man sich in Acht, daß man die Fleischstücke nicht verkocht, da sie in kurzer Zeit weich sind.

683. **Gebratener Hirschziemer von Hirschkalb.** Selle de cerf rôtie. Für 18 Personen. Den Rücken (Ziemer) von einem jungen Hirschen oder einem Hirschkalb, der am fünften Tag, nachdem er geschossen worden, aus dem Fell genommen und zerlegt worden ist, schneidet man zu, häutet ihn ab und spickt ihn wie Rehziemer. Dann lege man ihn in eine Beizekachel, bestreue ihn mit Salz, geschnittener Sudgarnitur nebst Wachholderbeeren, gieße 6 Deciliter Olivenöl darüber und lasse ihn 2 Tage darin liegen, indem man ihn alle paar Stunden wieder mit demselben begießt, was ihn zart und mürbe macht. Nach dieser Zeit wird er am Spieß oder im Ofen gebraten wie Rehziemer und mit Jus oder Wildbretsauce serviert, welcher man am besten als Konfiture 1 Löffel voll durchgetriebene Kirschmarmelade (siehe Nr. 1710) beifügt, der schönen Farbe wegen.

684. **Hirschziemer** (Selle de cerf rôtie), **andere Art.** Einen frischen abgehäuteten Ziemer von einem mürbegehangenen Hirschen koche man in siedendem, gesalzenem Wasser und Essig, welches über dem Fleisch zusammengeht, während 2 bis 2½ Stunden weich, nebst Sudgarnitur Nr. 25, 1 Löffel voll Wachholderbeeren, Majoran, Thymian und Citronenschale.

Ist der Ziemer weich, so hebe man ihn aus dem Sud, welchen man bis zur Saucenbereitung einkochen läßt. Den Ziemer lege man in die Bratpfanne und übergieße ihn mit kaum zerlassener süßer Butter oder mit heißer eingekochter und bratet ihn so während einer Viertelstunde unter fleißigem Begießen im heißen Ofen, streue dann Chapelure (gestoßenes Brot) darauf, mit welcher er ganz bedeckt sein soll, belege ihn dicht mit kleinen Stückchen süßer Butter und schiebe ihn noch so lange in den Ofen zurück, bis letzterer zergangen, bestreue ihn dann mit Zucker und Zimmt, lasse ihn noch so lange, bis der Zucker anfängt zu schmelzen, lege ihn dann auf eine Platte, gebe Johannisbeeren oder folgende Kirschsauce dazu: ½ Kilogr. gedörrte oder 1 Kilogr. frische Kirschen koche man samt den Steinen

während 1½ Stunden nebst Citronenschale und einem Stückchen Zimmt im Rotwein und Wasser weich und dick ein, zerdrücke sie recht in der Pfanne, gieße ein wenig eingekochten und passierten Sud, worin der Ziemer gekocht worden, daran und treibe das Mark davon durch ein grobes starkes Tuch oder Sack, verrühre von 60 Gr. Butter und ebenso viel Mehl mit Sud gekochte braune Sauce unter Aufkochen darin und serviere sie in einer Saucière zum Hirschziemer.

685. **Hirschkeule.** Cuissot de cerf rôti. Keule von einem jungen, mürbegehangenen Hirschen oder Hirschkalb wird geklopft, abgehäutet, gespickt, wie obiger Ziemer, in Olivenöl gelegt und gebraten wie Rehschlegel Nr. 700; will man das Öl nicht anwenden, so brate man ihn einfach ohne dasselbe.

686. **Hirschkeule, andere Art.** Cuissot de cerf rôti. Hat man einen Stotzen von einem älteren Tiere, so teile man ihn in Ober- und Unterstück, klopfe ihn, häute ihn ab, durchspicke ihn mit mariniertem Speck, wie bei Nr. 387 angegeben wurde, lege ihn, nachdem er schon 4 bis 5 Tage im Fell aufgehängt war, in eine Marinade von halb Wein und halb Essig, welche man nebst der Garnitur, s. Nr. 25, darüber gießt, und braisiere ihn mit Salz bestreut in Butter, Speckscheiben, Bratengarnitur, einer Flasche Rotwein und 2 Deciliter Essig oder Beize zugedeckt weich, indem man ihn öfters begießt. Ist er weich, so nehme man ihn heraus, passiere den Fond, entfette ihn und brate den Stotzen in dem abgenommenen Fett schön gelb, serviere ihn mit Rahm oder Wildbretsauce und benütze den Jus, in welchem er gedämpft worden, zum Anrühren der Sauce.

687. **Dammhirsch.** Daim. Dammbock, Dammgeiß, Dammkitz. Der Dammhirsch ist kleiner als der Edelhirsch, sein Fleisch aber noch feiner und besser als das des erstern, wird aber auf ganz dieselbe Weise wie Edelhirsch zubereitet.

688. **Dammhirschziemer mit Johannisbeersauce.** Selle de daim, sauce aux raisinets. Hirschziemer wird nach Nr. 683 zubereitet, sobald er weich ist, herausgenommen, nach Nr. 697 tranchiert, und wieder in seiner natürlichen Form auf die Platte gelegt, den eingekochten, passierten und entfetteten Fond daran gegossen. Dann lasse man 125 Gr. süße Butter zergehen, aber nicht heiß werden, rühre 2 Eigelb darunter und bestreiche behutsam den tranchierten Ziemer damit, bestreue ihn mit Chapelure oder hellgelb geröstetem mies-pain Nr. 14, stelle ihn zur Wärme und bereite die Johannisbeersauce: 10 Eigelb von hartgesottenen Eiern (s. Nr. 1264)

treibe man mittelst einem Löffel durch ein Haar- oder weißes Metallsieb, ebenso auch 200 Gr. Johannisbeergelée und rühre es nebst 4 bis 5 Eßlöffel voll Senft, Cayennepfeffer und Salz gut durcheinander, fülle die Sauce in eine Saucière und serviere sie zu dem heißen Braten. Die Sauce soll dickflüssig sein.

4. Abteilung.

Das Reh.

(Siehe das Bild auf folgender Seite.)

689. Rehbock, Geiß, Kitz. — Am besten ist das einjährige Reh. Sein Fleisch, das sehr schmackhaft und gut ist, unterscheidet sich je nach der Gegend, in welcher es lebt. Die Geiß ist feiner als der Bock, Kitz dagegen wenig kräftig. Zweijähriges Reh ist trocken und hart. — Das Rehfleisch sollte, um seines feinen Wildgeschmacks willen, eigentlich nicht mariniert werden. Ehe man das Reh zerlegt, läßt man es zum Mürbewerden 4—5 Tage in seinem Fell an einem kühlen, luftigen Ort hangen.

690. Die Bestandteile des Rehes sind:

A. Kopf wird in Stücke geteilt, samt Zunge und Hirn zu Rehpfeffer verwendet.

B. Hals wird ebenfalls zum Pfeffer verwendet.

C. Bug wird gebraten oder nach Belieben auch zum Pfeffer verwendet.

D. Brust mit Leiste werden zum Pfeffer verwendet.

E. Ziemer (Rücken) sind die beiden Rippenstücke und Nierstücke samt den beiden im Innern liegenden Filets; es ist das feinste Stück und wird gebraten.

F. Schlegel (Stotzen) werden gebraten.

Innere Teile: Lunge, Leber, Herz werden zum Pfeffer verwendet.

691. Rehpfeffer. Ragoût de chevreuil en civet. Für 6 Personen 2 Kilogr.; hat man Fleisch von Schlegel und Büglein, so reicht ½ Kilogr. für 3 bis 4 Personen. Hiezu nimmt man Kopf, Hals, Brust mit Leiste, Lunge, Herz, Leber, legt es nach Belieben einen oder mehrere Tage in so viel Marinade Nr. 45, daß die Stücke vollständig damit bedeckt sind. 2 bis 3 Stunden bevor man sie zubereiten will, lege man die Stücke auf ein Sieb zum Abtropfen, teile sie in beliebige Stücke und verfahre im übrigen wie bei Hasenpfeffer Nr. 710, 711. Man verwendet öfters die Bugstücke auch dazu.