Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

4. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.

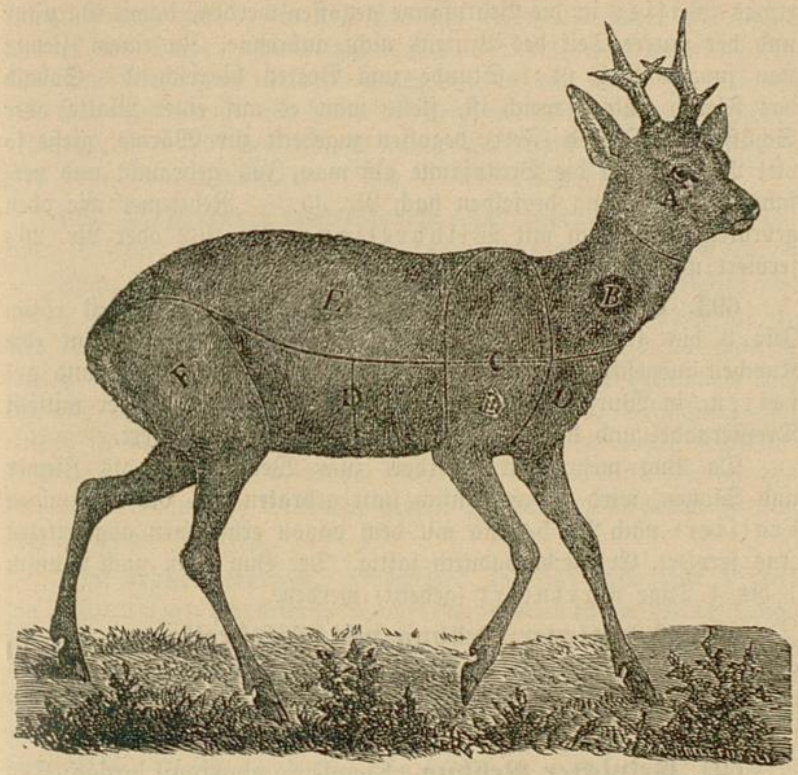
D. Brust mit Leiste werden zum Pfeffer verwendet.

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.



A. Kopf. B. Hals C. Bug (Schulter). D. Brust. E. Ziemer (Rippen- und Nierstück). F. Schlegel (Stotzen).

692. Rehziemer.*) Selle de chevreuil rôtie. Für 12 bis 14 Personen. Rehziemer wird auf der obern Seite abgehäutet und nach Nr. 71 gegen den Faden gespickt.

Den Boden einer Bratpfanne belege man mit Bratengarnitur Nr. 26, Speckscheiben und reichlich Bratenfett oder süßer Butter, lege das Fleisch mit Salz bestreut darauf und brate es im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett. Ist der Braten braun an der Oberfläche, aber noch nicht genug gebraten, so bedecke man ihn mit fettbestrichenem Papier, unterlasse jedoch das Begießen nicht; auch kann von Zeit zu Zeit

*) Alles Wildbret kann mariniert (gebeizt) oder frisch gebraten werden. Zum Marinieren legt man es, nachdem es vorher leicht abgewaschen und gut abgetrocknet worden, 1 oder mehrere Tage in die Marinade Nr. 45. Die zu Braten bestimmten Stücke können abgehäutet und gespickt mariniert werden.

etwas Wasser in die Bratpfanne gegossen werden, damit Garnitur und der untere Teil des Bratens nicht anbrenne. Zu einem Ziemer von jungem Reh ist 1 Stunde zum Braten hinreichend. Sobald das Fleisch hübsch weich ist, stelle man es auf einer Platte oder Schüssel mit Fond (Fett) begossen zugedeckt zur Wärme, gieße so viel Wasser in die Bratpfanne als man Jus gebraucht und verfahre bei Bereitung desselben nach Nr. 35. — Rehziemer wie oben gebraten, kann auch mit Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263 serviert werden.

693. Gebratener Rehbug. Epaule de chevreuil rôtie. Für 3 bis 4 Personen 1 Bug. Der Bug wird ausgebeint (die Knochen ausgeschnitten), auf der innern Seite gepfeffert und gesalzen, in Wurstform zusammengerollt und gebunden oder mittelst Dressiernadel und dünner Schnur in Bugform dressiert.

Da Bug mehr Zeit erfordert zum Weichwerden als Ziemer und Stotzen, wird er gewöhnlich statt gebraten 2½ bis 3 Stunden braisiert nach Nr. 54 und mit dem davon erhaltenen abgefetteten Jus serviert. Er bleibt dadurch saftig. Der Bug kann nach Wunsch 1 bis 4 Tage mariniert (gebeizt) werden.

694. Gebratener Rehbug mit Wildbretsauce. Epaule de chevreuil rôtie, sauce au gibier. Der Bug wird gebraten oder braisiert, mit Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263 serviert.

695. Gespickter Rehbug. Epaule de chevreuil lardée. Der Bug von einem jungen Reh wird abgehäutet und nach Nr. 71 gespickt.

Man thue in eine Bratpfanne Speckscheiben, Bratengarnitur, und reichlich Bratenfett Nr. 36 oder süße Butter, lege das mit dem nötigen Salz eingeriebene Fleisch darauf und brate es im heißen Ofen 2 Stunden unter fleißigem Begießen. Sollte es an der Oberfläche zu früh braun werden, so bedecke man es mit einem in Fett getauchten weißen Papier, richte es an sobald es weich ist, stelle es zugedeckt mit etwas Fond begossen zur Wärme, schütte zu dem zurückgebliebenem Fond so viel Wasser als man Jus gebraucht und verfahre dabei nach Nr. 35, serviere den gewonnenen Jus zu dem Bug, oder bereite eine Jussauce durch Einrühren eines kleinen Mehlteigleins nach Nr. 100.

696. Rehziemer am Spieß zu braten. Man lege den gespickten frischen Rehziemer in eine lange Schüssel, bestreue ihn mit Salz, presse den Saft einer Citrone darüber aus, gieße 1 Glas Olivenöl darüber und lasse ihn zugedeckt einige Stunden

stehen (er erfordert 1 bis 1½ Stunden Bratzeit). Dann stecke man ihn an den Spieß, hülle ihn in Papier ein wie Lummel (s. Nr. 384) und brate ihn wie dort angegeben; in den letzten 10 Minuten löse man das Papier ab, damit die gespickte Seite eine braune Farbe bekommt; man gibt den mit ein wenig Wasser aufgekochten passierten Jus vom Braten dazu, oder nach Belieben Wildbretsauce.

697. Rehziemer tranchieren. Der gebratene Rehziemer kann in seiner natürlichen Form tranchiert aufgestellt werden.

Man lege ihn auf ein Tranchierbrett, schneide das Fleisch von beiden Seiten des Rückgrats und von den Rippen sorgfältig los, so daß man zwei lange Stücke Fleisch erhält. Diese schneide man in schräge kleine Tranchen, stoße sie in ein ganzes Stück zusammen und lege sie mittelst dem unter dieselben geschobenen Tranchiermesser wieder in ihre alte Lage auf das Gerippe zu beiden Seiten des Rückgrats, gieße etwas Fond, Sauce oder Jus darüber und serviere den Braten. Werden die Tranchen gerade geschnitten, so fallen sie von dem Gerippe herunter.

698. Rehkoteletten. Côtelettes de chevreuil. Für 1 Person 2 Koteletten. Ein frischer Rehziemer wird in der Mitte, längs dem Rückgrat in 2 Teile gespalten, jede Hälfte in Koteletten von je einer Rippe geteilt (s. Nr. 489), diese geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Olivenöl beträufelt aufeinander gelegt und einige Stunden so gelassen; oder man häute den Rehziemer ab, schneide das Fleisch sorgfältig dem Rückgrat entlang vom Gerippe, sowie auch von der innern Seite die beiden Lümmeli heraus. Nun schneide man hievon gut fingersdicke Tranchen, klopfe sie und lege sie mit Öl beträufelt, gepfeffert und gesalzen über einander und lasse sie so eine Stunde oder länger zugedeckt stehen.

Hierauf werden sie in einer flachen Pfanne neben einander gelegt, bei starkem Feuer auf beiden Seiten schnell gebraten, daß sie inwendig noch ein wenig rot sind, angerichtet, mit Wildbret- oder Sardellensauce Nr. 262—263 und 267, oder auf maître d'hôtel Nr. 297 serviert.

699. Ragout von Rehziemer. Ragoût de chevreuil à la financière. 1 Rehziemer nebst dem Ragoût financier Nr. 308, den man zur Hälfte vermehrt, reicht für 20 Personen. Ein frischer Rehziemer wird abgehäutet, das Fleisch sorgfältig dem Rückgrat entlang vom Gerippe abgeschnitten, so daß man 2 lange Stücke erhält, so schneidet man auch die Lümmeli (Filets) auf der inneren Seite heraus.

Das Gerippe wird in Stücke zerhauen, gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe nach Nr. 37 2½ Stunden ausgekocht, was am

besten Tags vorher geschieht; den gewonnenen Jus verwende man beim Anrühren der Ragoutsauce. Statt Espagnole oder Ragoutsauce zu verwenden, bereite man Wildbretsauce Nr. 262 oder 263 von 190 Gr. Mehl und ebensoviel Butter. Von den beiden ausgeschnittenen Filets bereite man Wildbretklößchen Nr. 107.

Das abgelöste rohe Fleisch beträufle man mit Öl und lasse es gut zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann schneide man es in fingersdicke Tranchen, klopfe diese ein wenig, bestreue sie mit Pfeffer und Salz. Wenn der dazu gehörige Ragoût financier Nr. 308 fertig ist, brate man die Fleischtranchen schnell wie Beefsteaks Nr. 393, lege sie auf eine durchwärmte, tiefe runde Platte und richte den Ragout darüber an; die Milchli können weggelassen werden. Dieser Ragout kann auch als Fülle zu einer Wildbretpastete dienen, nur werden dann die Tranchen zweifingersdick geschnitten und nachdem sie gebraten, jede in 2 Stücke geteilt.

700. Rehschlegel. Cuissot de chevreuil. Für 10 bis 12 Personen. Der Rehschlegel wird auf der untern Seite geklopft, entweder frisch oder mariniert gebraten. Man häute ihn auf der obern Seite sorgfältig ab, indem man sich sehr in Acht nimmt, daß die Muskeln schön beieinander bleiben und keine los wird; darum lasse man um dieselben herum die Haut in schmalen Rändern stehen und spicke ihn nach Nr. 71. Den daran hängenden Fuß binde man mehrfach in Papier ein und brate den Rehschlegel in reichlich süßer Butter oder Bratenfett samt Speckscheiben und Garnitur wie Rehziemer Nr. 692 während 1½ bis 2 Stunden hübsch weich. — Beim Anrichten löse man das Papier vom Fuße ab, biege letzteren zurück und stecke eine Papiermanchette daran. Man serviert ihn samt Jus mit Endivien- oder Häringsalat.

701. Rehschlegel mit Wildbretsauce. Cuissot de chevreuil rôti, sauce de gibier. Der Schlegel wird gebeizt oder ungebeizt wie oben gebraten, Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263, welcher man den beim Braten gewonnenen Jus beifügt, dazu serviert. Man kann den Schlegel auch nach Belieben zum Pfeffer verwenden (s. Nr. 711). Zu Schlegel mit Sauce sind Kartoffelcroquettes oder ausgebohrte Kartöffelchen passend.

702. Rehschlegel tranchieren. Man schneide von gebratenem Rehschlegel das große fleischige Stück hart von dem Knochen in einem Schnitt weg, schneide davon gegen den Faden schräge Tranchen, stoße diese wieder in die frühere Form zusammen und lege sie auf den entblößten Knochen. Der auf der andern Seite liegende kleinere Fleischteil wird erst tranchenweise vom Knochen abgeschnitten, wenn erstere Tranchen aufgebraucht sind.

702a. Kalter Rehbraten (Rôti de chevreuil froid) kann, wie jedes kalte Wildbret, mit Gallerte (Sulz Nr. 605) oder mit einer Senfsauce (Nr. 294) serviert werden.

703. Rehleber. Foie de chevreuil à la minute. Von einer frischen Rehleber schneide man die Galle aus, schneide erstere in kleine papierdünne Blättchen, bestreue sie mit reichlich schwarzem Pfeffer. Ein Stückchen Zwiebel und 1 Schalotte werden fein geschnitten, in süßer Butter auf starkem Feuer weiß geröstet, die Leber ein wenig darin herumgerührt, 1/2 Kaffeelöffel voll Mehl darauf gestreut, auch das nötige Salz, 1 Deciliter Wein und Essig zu gleichen Teilen hineingerührt und angerichtet, sobald es anfängt zu kochen. Dieses Gericht soll in 2 bis 3 Minuten zubereitet sein, wozu ein starkes Feuer nötig ist, um das Hartwerden zu vermeiden.

5. Abteilung.

Die Gemse.

704. Gemsbock, Geiß, Kitz. Gemse ist ein sehr gerne gesehenes Wild und wird stets gut aufgenommen, wenn man ein junges (einjähriges) Tier bekommen kann. Das Fleisch von einer zweijährigen Gemse ist trocken und hart.

Zum Mürbewerden wird die Gemse 4 bis 5, im Winter bis 8 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt, dann ausgebalgt, ausgewaschen und zerlegt wie Reh.

705. Gemspfeffer. Ragoût de chamois en civet. Hiezu nimmt man Hals, Brust, Bug, Rippen und Leiste, welche man in Stücke zerhaut und nebst Speckscheiben, Bratengarnitur, einer halben Citronen- und einer Orangenschale samt dem Saft von beiden letzteren in 2 Deciliter Essig und 1 1/2 Liter Fleischbrühe halb weichkocht. Unterdessen röste man 160 Gr. Mehl und 1 Eßlöffel voll Zucker in ebenso viel süßer Buter ganz dunkelbraun auf schwachem Feuer, rühre es mit einer Flasche Rotwein, Jus und der Fleischbrühe, worin die Fleischstücke gekocht haben, zuerst langsam, dann schneller zur Sauce an, lege die Fleischstücke wieder hinein, welche so lange darin weiter zu kochen haben, bis sie weich sind. Alsdann lege man auf eine heiße, tiefe, runde Platte Croutons Nr. 75, richte das Fleisch in der Mitte erhöht darauf an, lege noch Croutons als Verzierung innerhalb dem Plattenrand um den angerichteten Pfeffer, gieße einen kleinen Teil passierte Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg