Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

6. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

706. Gemsziemer mit Wildbretsauce. Selle de chamois rôtie. Gemsrücken (Ziemer) wird nicht mariniert, sondern gespickt und gebraten wie Rehziemer Nr. 692, mit Jus oder folgender Wildbretsauce serviert:

Man bereite eine Wildbretsauce Nr. 262 mit folgendem Zusatz: In 4 Deciliter Rotwein koche man geschnittene Sudgarnitur von 1 Zwiebel 2c., füge Wachholderbeeren, Schale von 1/2 Citrone und 1/2 Orange, das aus der weißen bitteren Schale gelöste Fleisch von beiden, 1 Stückchen Zimmt und eine Hand voll gedörrte Kirschen bei, koche dieses zugedeckt langsam 1/4 Stunde, gieße es zur Wildbretsauce und koche es so lange in derselben, bis der Braten fertig und der Fond (Jus) von dem gebratenen Ziemer dabei ist. Ist die Sauce gehörig aus- und eingekocht, passiere und serviere man sie mit dem Braten. Kartoffelcroquettes oder ausgebohrte, gebratene Kartöffelchen sind passend dazu.

707. Gemsschlegel (Cuissot de chamois) wird ungebeizt gespickt und gebraten wie Rehschlegel Nr. 700, mit Jus oder obiger Sauce serviert.

707a. Geräuchertes Gemsfleisch. Viande de chamois fumée. Ziemer, Schlegel und Bug werden wie Schweinefleisch Nr. 608 nebst Kräuterpulver und Wachholderbeeren eingesalzen und geräuchert und wie dasselbe abgekocht.

6. Abteilung.

Der Hase.

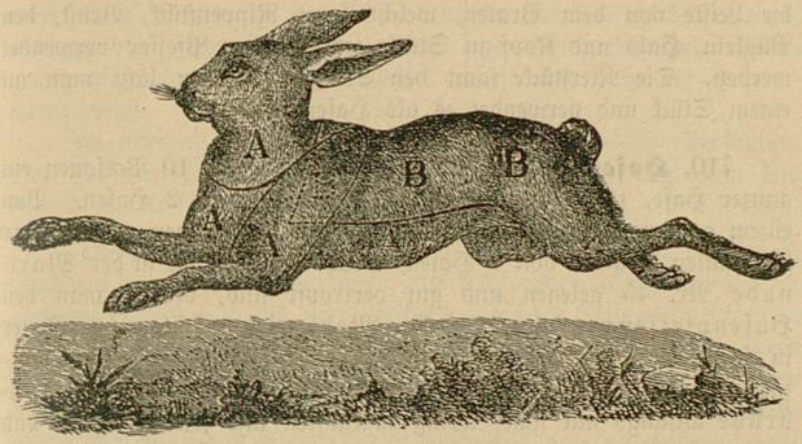
708. Bemerkenswertes über den Hasen. Der Hase ist feiner als das Reh und die Gemse und sollte wie diese beiden, außer den zu Pfeffer bestimmten Stücken, nicht mariniert werden.

Um zu erkennen, ob der Hase jung ist, reißt man ihm die Ohren entzwei; lassen sie sich nicht gut reißen, so ist er alt und erfordert bei der Zubereitung mehr Kochzeit. — Ein frisch geschossener Hase ist zähe beim Braten; man hänge ihn deshalb 4 bis 5 Tage an einen luftigen Ort, damit er mürbe werde. Hase wird auf ganz dieselbe Weise wie Reh zubereitet.

708a. Bestandteile des Hasen. Der Hase wird in 2 Teile geteilt: in Hasenpfeffer und Hasenbraten. Zu

A. Hasenpfeffer gehören: Kopf, Hals, die beiden Büglein (Schulter), die Brust, Leiste, Lunge, Herz, Leber (Blut). — Zu dem

B. Braten gehören: der halbe Rücken, die Nierstücke mit den beiden Filets samt den Stotzen. Diese Stücke zusammen bilden den Braten. Er kann frisch oder mariniert gebraten werden.



A. Hasenpfeffer. B. Hasenbraten.

709. Hase ausbalgen, ausnehmen und zerlegen. Zum Ausbalgen lege man den Hasen auf den Rücken, oder hänge ihn an den zusammengebundenen hintern Läufen auf, an welchen das Fell gelassen wird, so weit das erste Gelenk reicht, schneide daselbst das Fell ringsherum auf, mache von da aus an der innern Seite bei den Stötzlein einen Schnitt bis gegen den Schwanz hin; vor demselben wird das Fell durchgeschnitten, der Schwanz aus dem Fell gezogen und dasselbe dann bis zu den Büglein sorgfältig weiter abgezogen (sollte sich das Fell nicht leicht abziehen lassen, so helfe man mit dem Messer nach). Dann schneidet man die vordern Läufe bis zum ersten Gelenk weg, stößt die Büglein rücklings durch das Fell, zieht letzteres weiter ab bis zu den Ohren, die man hart vom Kopf wegschneidet, damit sie am Fell bleiben, ziehe es noch vollends über den Kopf herunter, schneide es bei den Augen und der Schnauze sorgfältig ab und steche die ersteren aus.

Zum Ausnehmen wird zuerst der Knochen, der die Stotzen verbindet, durchgehauen, dann von dort an der Leib bis zur Brust aufgeschnitten, indem gleich anfangs 2 Finger unter die Haut gehalten werden, um das Eingeweide vor dem Messer zu schützen. Das in der Nähe vom Herz sich befindliche Blut wird in ein Schüsselchen gefaßt, mit Citronensaft oder ein wenig Essig gut verrührt und zur Zubereitung des Pfeffers aufbewahrt. Herz, Lunge, Leber ver-

wendet man ebenfalls beim Pfeffer, das übrige Eingeweide, womöglich ganz herausgenommen, wird weggeworfen.

Beim Zerlegen schneidet man zwischen Nierstück und Rippenstück den Braten von den vordern Vierteln ab, entfernt ebenso noch die Leiste von dem Braten, welche samt Rippenstück, Brust, den Büglein, Hals und Kopf in Stücke zerlegt, zum Pfeffer verwendet werden. Die Nierstücke samt den Stotzen hingegen läßt man an einem Stück und verwendet es als Hasenbraten.

710. Hasenpfeffer. Civet de lièvre. Für 10 Personen ein ganzer Hase, für 8 dagegen die Pfefferstücke von 2 Hasen. Von einem ganzen in Stücke geschnittenen Hasen, oder den zu Pfeffer bestimmten Stücken von 2 Hasen, welche einige Tage in der Marinade Nr. 45 gelegen und gut vertropft sind, bereite man den Hasenpfeffer wie folgt: 160 Gr. Mehl wird auf schwachem Feuer in ebensoviel süßer Butter nebst einem Eßlöffel voll Zucker sorgfältig ganz dunkelbraun geröstet (siehe Nr. 60), Jus und Fleischbrühe anfangs nur ganz wenig zugegossen und jeweilen glatt und trocken gerührt, unter beständigem Rühren eine Flasche Rotwein und so viel Fleischbrühe beigefügt, daß man eine dünnflüssige Sauce erhält, füge noch Saucengarnitur Nr. 23 bei und lasse sie so lange kochen, bis die Fleischstücke hinzukommen.

Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird mit Salz bestreut, in einer andern Pfanne in Butter und Speckscheiben unter Rühren auf starkem Feuer gelb gebraten, damit es nicht zu viel Saft ziehen kann; dann schütte man das Fett ab, gieße die kochende Sauce daran und koche es bis die Fleischstücke weich sind, bei einem jungen Hasen ungefähr eine Stunde. — Unterdessen bereite man von 125 bis 190 Gr. Weißbrot (2 oder 3 Wecken), das in Scheiben geschnitten und in Butter auf einer Seite gelb gebacken worden ist, Croutons Nr. 75, lege sie auf den Boden einer tiefen runden Platte, auf welche der Hasenpfeffer angerichtet werden soll, glasiere 24 kleine Zwiebelchen in 125 Gr. magern, zu Würfeln geschnittenem Speck und 30 Gr. süßer Butter und erhalte sie warm bis zum Gebrauch. — Wenn das Fleisch weich ist, richtet man es Stück für Stück über die Croutons pyramidal an, rührt, wenn die Sauce die gehörige Dicke hat (nötigenfalls könnte sie noch verdünnt oder mehr eingekocht werden), das Blut hinein, bringt sie unter beständigem Rühren bis an das Kochen (wegen dem Gerinnen), passiert sie, gießt einen Teil Sauce über das Fleisch, die übrige in eine Saucière und serviert sie dazu. Die glasierten Zwiebelchen nebst den Speckwürfelchen streue man, ohne Fett, über den angerichteten Hasenpfeffer.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

711. Andere Art (schwarzer Hase). Civet de lièvre à la française. Der Hase wird, wie oben, mariniert (gebeizt) und in Stücke geschnitten, mit Fleischbrühe, Bratenjus und 1 Flasche Rotwein in eisernem Kochgeschirr halb weich gekocht; dann bereite man unter Benützung der Brühe (worin die Fleischstücke gekocht worden) die gleiche Sauce wie oben, lege, wenn die Sauce dünn genug angerührt ist, die Fleischstücke hinein und koche sie vollends darin weich.

Im übrigen wird in allen Teilen nach obiger Art verfahren. Der Hasenpfeffer erhält eine schwarze Farbe, wenn man das Fleisch nur kocht, statt zuerst bratet.

712. Hasenbraten. Rôti de lièvre. Für 5 bis 7 Personen. Nachdem der Hase ausgenommen, inwendig ausgewaschen und wieder abgetrocknet ist, und die zum Pfeffer bestimmten Teile weggeschnitten sind (siehe Nr. 709), lege man ihn auf den Rücken, haue am obern Teil der Stötzlein, nächst den Schloßbeinknochen den Schenkelknochen ein, damit sich der Rückgrat während dem Braten nicht in die Höhe zieht; doch darf das Fleisch hiebei jedenfalls auf der äußern Seite nicht beschädigt werden. Man häute nun den Hasen auf der Außenseite der Länge nach, die Schärfe des Messers gegen die abzuziehende Haut gekehrt, damit das Fleisch nicht verunstaltet werde, doch so, daß die einzelnen Fleischteile durch etwa 1 Cm. breite Hautstreifchen, die man als Bindemittel läßt, zusammenbleiben, da sonst im Braten häßliche Lücken entstehen. Dann spicke man ihn gegen den Faden in 4 langen Reihen, je 2 auf jeder Seite längs dem Rückgrat, die beiden Stötzlein je mit 4 oder 5 Reihen. Oberhalb des ersten Gelenks des einen Laufs stecke man den andern Fuß durch die Sehne, binde beide Läufe in Papier ein, damit der Pelz nicht verbrenne und sich die Haare desselben nicht an den Braten hängen.

Nun thue man in ein Bratenblech Speckscheiben, Bratengarnitur Nr. 26, und ziemlich Bratenfett oder süße Butter in Stücke verteilt, lege den mit Salz bestreuten Braten darauf und brate ihn, indem man ihn fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett begießt, 1 Stunde im heißen Ofen wie Rehziemer Nr. 692. Ein älterer Hase erfordert mehr Zeit. Beim Anrichten löse man das Papier ab und serviere ihn mit Jus oder Wildbretsauce Nr. 262 oder Nr. 263. Der Hase kann auch mariniert (gebeizt) werden.

713. Hasenbraten tranchieren. Der gebratene Hase wird auf das Tranchierbrett gelegt, mittelst einem starken Messer und einem Holzhammer die beiden Stötzlein abgeschnitten und jedes derselben in 3 Teile geteilt, in ihre frühere Form nebst den Füßen auf eine gut

durchwärmte Platte gelegt; dann teilt man den Rücken in ungefähr 6 Stücke, je nach der Größe des Hasen, legt sie genau nebeneinander vor die Stötzlein und gießt etwas Sauce, Jus oder Fond darüber.

Andere Art. Man kann, nachdem die Stötzlein wie oben vom Hasen getrennt und tranchiert sind, das Fleisch von beiden Seiten des Rückgrats, wie bei Rehziemer Nr. 697, in 2 langen Stücken loslösen, dieselben in schräge Tranchen schneiden und in derselben Reihenfolge zusammengestoßen wieder auf das Gerippe legen. Auf den innern Seiten bleiben noch die Nieren mit den zwei sehr kleinen Filets (Lümmeli), die man schließlich noch ausschneiden kann.

714. Falscher Hase. Faux lièvre rôti. Ein kleines, etwa $2^1/_2$ Kilogr. schweres Ochsenfilet wird ganz gelassen, rein abgehäutet nach Nr. 379, auf der untern Seite ganz wenig geklopft, gespickt, auf beiden Seiten mit Salz bestreut, in eine Beizeschüssel gelegt, so viel kochende Marinade von halb Essig, halb Wein, reichlich Wachholderbeeren und 1 Citronenschale heiß darüber geschüttet, daß dieselbe über dem Fleisch zusammenfließt. Das Filet kann man 3 bis 4 Tage zugedeckt darin lassen; dann wird es abgetropft und $^3/_4$ bis 1 Stunde gebraten, Wildbretsauce Nr. 263 mit serviert, welcher man als Confiture durchgetriebene Kirschenmarmelade beifügt, welche der Sauce eine schöne Farbe gibt.

715. Ragout von Hasenfleisch. Ragoût de lièvre. Für 12 bis 14 Personen nebst angegebenem Ragout. Man nehme von 1 frischen Hasen Rücken und Stotzen, löse das rohe Fleisch sorgfältig von den Knochen, schneide es in schöne gleichmäßige Stücke, brate sie mit Pfeffer und Salz bestreut in süßer Butter und Speckwürfeln unter Rühren schön gelb, gieße 4 Deciliter Rotwein daran, füge Saucengarnitur bei und lasse es $^1/_4$ Stunde kochen.

Unterdessen bereite man von 125 Gr. Mehl und ebenso viel süßer Butter die Sauce von Hasenpfeffer Nr. 710, benütze zum Anrühren derselben den Jus, welchen man aus den Knochen (Gerippe) gekocht hat (siehe Nr. 699), schütte sie über die Fleischstücke und koche es, bis dieselben weich sind.

Hierauf nehme man das Fleisch heraus, passiere die Sauce, lege Trüffelnscheiben Nr. 306, oder gekochte Morcheln Nr. 303, oder Champignons Nr. 305, oder Oliven Nr. 307, auch Mark- oder Wildbretklößchen Nr. 104, 107 hinein, die Fleischstücke ebenfalls, koche alles zusammen auf, füge das mit Citronensaft zart gerührte Blut bei, wonach es nicht mehr kochen darf, und richte es auf einer tiefen runden Platte über geröstete Brotschnitten (Croutons) an

und verziere noch den Rand der Platte mit Croutons oder Spanischbrötchen. — Dieser Ragout kann auch, zwar mit Sauce, als Fülle zu einer Pastete dienen, sowie zu kleinen Pastetchen, vols au vent 2c., nur wird in letzterem Fall alles kleiner geschnitten und Klößchen weggelassen.

716. Pudding von Hasenfleisch. Pain de lièvre. Für 12 Personen. Man schneide von einem frischen Hasen alles Fleisch von den Knochen, entferne die Haut und Nerven und hacke es mit 3/4 Kilogr. frischem, sehr weißem Speck und einigen Schalotten fein, stoße es im steinernen Mörser nebst 250 Gr. in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken (Weißbrot), Pfeffer, Salz, Nelken, Wachholderbeerpulver gut durch, stoße nach und nach 8 Eier, von welchen man das Weiße schwingt, und 4 Deciliter Madeira darunter, bis alles gut untereinander ist.

Dann bestreiche man eine glatte Puddingform mit Fett, lege ein in lauem Wasser geweichtes großes Schweins- oder Kalbsnetz in dieselbe, daß das Innere der Form damit belegt ist und die Enden davon noch hervorstehen, fülle die Farce 2 Finger hoch in die Form, streue Würfelchen von geräuchertem Spickspeck und geräucherter und gekochter Ochsen- oder Schweinszunge darauf, fahre so fort mit Farce und Würfelchen, bis die Form voll ist, schlage das Netz darüber zusammen und backe es 1 1/2 bis 2 Stunden im heißen Ofen; sobald der Pudding sich oben zu färben beginnt, decke man ihn mit in Wasser getauchtem weißem Papier, welches man öfters wechselt.

Die Knochen werden zerhauen, in Fett und Garnitur gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe 2 Stunden ausgekocht. Der davon erhaltene Jus (Fleischbrühe) wird passiert und entfettet, beim Anrühren einer Wildbret-, Trüffeln- oder Madeirasauce von 60 Gr. Mehl verwendet. Man gieße die Sauce an den umgestürzten heißen Pudding.

717. Gehackte Tranchen von Hasenfleisch. Paupiettes de lièvre. Übrig gebliebenes Hasenfleisch hacke man mit einigen Schalotten, vermenge es in einer Schüssel mit in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem Wecken, Pfeffer, Salz und Eiern (zu 1/2 Kilogr. Fleisch 1 Wecken, 2 bis 3 Eier), formiere Kugeln davon, welche man zu Tranchen platt drückt; diese werden paniert nach Nr. 15 und im Bratenfett oder Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, mit Bratenjus serviert oder zu Gemüse gegeben.

718. Das Kaninchen. Du lapin. Kaninchen gibt es 2 Arten, zahme und wilde. Beide Arten haben weißes Fleisch und werden mancherorts mit Vorliebe gegessen. Die wilden sind den

zahmen vorzuziehen. Sie werden allenthalben wie der Hase zubereitet und zwar auch wie derselbe mariniert oder frisch zu Braten oder Pfeffer verwendet.

7. Abteilung.

Der Dachs.

719. **Der Dachs.** Du blaireau. Der Dachs hat Fleisch gleich dem Schwein, ganz mit Fett bedeckt. Er wird sorgfältig ausgebalgt, indem mit dem Messer immer nachgeholfen wird, damit das Fett nicht am Fell, sondern an dem Fleisch bleibt. Das Fett des Dachsen ist sehr wertvoll und wird teuer bezahlt; bei Quetschungen und Wunden leistet es gute Dienste. Die Jäger führen solches mit sich, wenn sie auf die Jagd gehen. Um es zu gewinnen, schneidet man es schichtenweise nicht ganz knapp vom Fleisch weg und läßt es sorgfältig im Wasser aus. Den Dachs lege man, wenn er ganz gebraten werden soll, in eine stark gewürzte Marinade (Nr. 45) von halb Wein und halb Essig, welche man kochend mit dem Fleisch zusammenbringt und dasselbe 4 bis 5 Tage darin liegen läßt. Teilt man den Dachs wie Hase (Nr. 709) in Pfeffer und Braten, so schneidet man erstern gleich in passende Stücke, um sie in die Marinade zu legen. Oft wird auch das ganze Tier zu Pfeffer in Stücke geteilt.

Ältere Tiere werden mit siedendem Salzwasser übergossen und einige Stunden darin liegen gelassen, um denselben den strengen Erdgout zu nehmen.

720. **Dachspfeffer.** Civet de blaireau. Hiezu nimmt man, wie beim Hasen, Hals, Büglein, Brust und Leiste, oder nach Belieben auch das ganze Tier. Stark marinierter Dachs wird in Stücke zerhauen, wenn dies noch nicht geschehen ist und in Fleischbrühe und Wein, samt Sudgarnitur Nr. 25, Majoran, Thymian, Citronenschale weichgekocht. Unterdessen röste man in süßer Butter Mehl nebst etwas gestoßenem Zucker dunkelbraun, rühre es mit Fleischbrühe, der passierten und entfetteten Dachsbrühe, von welcher man die Dachsstücke herausgehoben hat, zuerst langsam und nachher schneller zur dünnflüssigen Sauce an, lege die Dachsstücke wieder hinein und koche sie noch vollends weich. Alsdann richte man sie auf eine heiße tiefe Platte über Croutons No. 75 in der Mitte erhöht an, gieße etwas von der dickflüssigen Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu.

Wegen Angabe der Zuthaten sehe man beim Hasen nach. (Nr. 710). Ein Dachspfeffer gilt soviel als 2 Hasenpfeffer. Zu