Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

während drei Tagen an einem kühlen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Ihr Fleisch ist sehr fein und zart und gilt als ein besonders beliebtes Gericht. Sie werden ausgebalgt, ausgenommen, ausgewaschen, mit einem Tuch getrocknet, in Stücke geschnitten, während 2 Tagen mariniert und ganz auf dieselbe Weise wie Hasenpfeffer Nr. 710 und Nr. 711, oder wie Hasenragout (Nr. 715) zubereitet.

Dreizehnter Abschnitt.

Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abteilung.

Wildes Geflügel.

729. Bemerkenswertes über das wilde Geflügel. Alles Geflügelwildbret, außer Wildenten, wird wie das vorhergehende vierfüßige, in den Federn einige Tage an einen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Wenn es jung ist, so wird es mit Speck überbunden, wie zahmes Geflügel nach Nr. 760 gebraten; ist man im Zweifel, nach Nr. 761 braisiert. Beide Arten werden als Braten mit Jus aufgestellt oder zu Salmy verwendet; zu Pasteten wird das Geflügel immer braisiert.

730. Auerhahn. Coq de bruyère. Das Fleisch des jungen Auerhahnes, auch dasjenige des Hühnchens, ist sehr fein und zart. Entweder wird er gespickt oder bardiert (in eine dünngeschnittene Speckbarde gewickelt, welche man mit Bindfaden festbindet), frisch oder mariniert am Spieß oder im Ofen gebraten. Ein älterer Hahn, welcher ein zäheres, trockenes Fleisch hat, wird geklopft und mit Speck durchzogen, einige Tage mariniert und statt gebraten braisiert. Nachdem das Tier erlegt ist, hängt man es, wie überhaupt alles Wildgeflügel 4 bis 5 Tage an einen kühlen luftigen Ort zum Mürbewerden.

731. Braisierter Auerhahn. Coq de bruyère braisé. Der mürbe gehangene Auerhahn wird sauber gerupft, flambiert und dressiert nach Nr. 764, wie beim gewöhnlichen Hahn angegeben ist. Hingegen klopft man ihn tüchtig auf der Brust und an den Schenkeln,

bevor er flambiert wird, weil durch das Flambieren die Haut spröde wird und beim Klopfen zerreißt. Alsdann schneidet man kleinfingersdicke Streifen von geräuchertem weißem Speck, mariniert sie wie zu bœuf à la mode Nr. 387, schneidet mit einem Messerchen kleine Einschnitte in das Brustfleisch des Hahnes und steckt den Speck hindurch; ebenso verfährt man bei den Schenkeln und schneidet die hervorstehenden Enden des Speckes mit der Schere ab. Den nun so reichlich als möglich mit Speck durchspickten Hahn legt man 4 Tage in die kochend heiße Marinade Nr. 45 von halb Weißwein und halb Essig, nebst reichlichem Gewürz, welchem noch Majoran und Thymian beigefügt wird. Fünf Stunden vor dem Essen wird er herausgenommen, gut abgetropft und abgetrocknet, inwendig mit Salz bestreut, auswendig mit demselben eingerieben, die mit Salz bestreute Leber hineingesteckt, nebst Bratengarnitur Nr. 26 und Speckresten in reichlich süßer Butter auf allen Seiten schön gelb gebraten, 4 Deciliter Wein, ebensoviel Wasser und 2 Deciliter Bratenjus daran gegossen und gut zugedeckt im heißen Ofen während 3 bis 3½ Stunden weich braisiert. Von Zeit zu Zeit begießt man ihn oder kehrt ihn um und ergänzt die Braise, wenn es nötig ist, mit Wasser. Ist nun der Hahn weich, so hebt man ihn heraus und stellt ihn zur Wärme, passiert und entfettet den Jus (Braise), gießt ein wenig Wasser zu, falls man zu wenig Sauce bekäme; dann kocht man ein kleines Mehlteiglein Nr. 100 darin auf, probiert hinsichtlich des Salzes und der Säure und fügt nach Belieben Citronensaft oder ein wenig von der Marinade bei nebst einem Kaffeelöffel voll Syrop Nr. 98, oder durchgetriebene Kirschmarmelade (siehe Nr. 1710). Den warmgehaltenen Auerhahn lege man nun auf eine durchwärmte lange Platte über Croutons Nr. 75. Zum Auftragen schmücke man ihn mit Kopf, Schwanz und Flügeln. Die Sauce wird in einer Saucière besonders dazu gegeben.

732. Gebratener Auerhahn. Coq de bruyère rôti. Einen etwa halbjährigen Auerhahn oder Hühnchen rupft man, nimmt ihn aus, schlägt ihm das Brustbein ein, flambiert ihn, zieht die Stoppeln sauber aus, dressiert ihn wie einen Hahn nach Nr. 764 und schneidet ihm die Klauen von den Füßen. Alsdann wird er mit feingeschnittenem Speck in 4 Reihen nach Nr. 71 gespickt, oder man bindet ihm eine dünngeschnittene Speckbarde über die Brust und bratet ihn je nach Größe 1½ bis 2 Stunden in- und auswendig mit Salz bestreut nebst Bratengarnitur und Speckresten in süßer Butter unter fleißigem Begießen. Sobald die Garnitur gelb wird, gießt man von Zeit zu Zeit ganz wenig Wasser bei. Sobald beim Ausleeren kein Blut mehr ausfließt, sondern weißer Saft zum Vorschein kommt, ist er gut,

wird aufdressiert und zur Wärme gestellt, der Fond mit Wasser aufgekocht, passiert und entfettet, und der Jus zum Auerhahn serviert.

733. Farcierter (gefüllter) Auerhahn. Coq de bruyère farci. Den frisch erlegten Auerhahn hängt man in den Federn zum Mürbewerden während 4 bis 5 Tagen an einen kühlen, luftigen Ort, rupft ihn dann so sorgfältig, daß die Haut nirgends einen Riß bekommt, nimmt ihm den Kropf aus, schlitzt ihm längs des Rückgrates die Haut auf, schneidet von beiden Seiten das Fleisch samt der Haut vom Gerippe los, so daß man das Gerippe, den Hals und den Kopf an einem Stück, das Fleisch samt der ganzen unbeschädigten Haut nebst den wohlbehaltenen Flügeln und Beinen, welche daran bleiben müssen, auch wieder an einem Stück hat. Die Halshaut wird so lang als möglich gelassen und hart am Kopf weggeschnitten. Dieses abgelöste Fleisch legt man in eine Schüssel, streut Salz und Kräuterpulver, Sudgarnitur Nr. 25 nebst reichlich Wachholderbeeren darauf, kocht 4 Deciliter Wein und ebensoviel Essig miteinander auf, schüttet es noch heiß über das Fleisch, welches man samt dem ausgenommenen und abgewaschenen Gerippe 2 bis 4 Tage zugedeckt darin liegen läßt. An dem Tag, wo man ihn zubereiten will, nimmt man ihn aus der Marinade, läßt ihn gut abtropfen und trocknet ihn mit einem Tuch, legt ihn ausgebreitet auf ein Brett und füllt ihn wie Kapaun (siehe Nr. 780) mit derselben Schweinsfarce, den Trüffeln, Speck, Kalbfleisch und rohem Schinken, indem man aber alles im Verhältnis zu dem größeren Tier vermehrt. Ein Auerhahn erfordert die Farce von 2 Kilogr. Schweinefleisch und 1½ Kilogr. frischem, abgeschwartetem, weißem Speck; als Gewürz wird dem Gehäck überdies noch beigefügt: Kräuterpulver und 2 bis 4 gestoßene Wachholderbeeren.

Ist der Hahn gefüllt, so legt man von beiden Seiten die Rückenhaut über der Fülle zusammen und näht sie zu. Die Halshaut schlägt man ein wenig über den Rücken zurück und heftet sie ebenfalls mit einigen Stichen fest. Endlich wird der Auerhahn dressiert wie Kapaun Nr. 764 und braisiert nach Nr. 731, er braucht aber der Fülle wegen 1 Stunde länger, um durchweg genug gebraten zu werden.

734. Farcierter Auerhahn mit Gallerte. Coq de bruyère en daube à la gelée. Der wie oben mürbegehangene und ausgebeinte Auerhahn wird überdies noch wie Kapaun von Schenkel- und Flügelknochen befreit und diese letztern nach innen umgekehrt. Den Hahn bestreut man auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer und Kräuterpulver und mariniert ihn wie oben angegeben. Nach 3 bis 4 Tagen wird er auf eine Serviette ausgebreitet, nachdem er vertropft und

abgetrocknet ist, wieder mit Salz, Pfeffer und Kräuterpulver bestreut und gefüllt wie Nr. 782, zwar mit dem Unterschied, daß man nebst Trüffeln abwechselnd noch gebrühte und geschälte Pistaches einlegen kann. Er wird auf dem Rücken zugenäht, an der äußeren Seite mit weißem Pfeffer und Salz bestreut, auf dem fleischigen Teil (der Brust) mit dünnen Speckbarden belegt, in die Serviette gerollt, welche man an den Enden fest zubindet, und in den Sud von Wein, Essig und Wasser nebst Salz, Garnitur und reichlichem Gewürz und den Gallertbestandteilen wie Kapaun Nr. 782 während 4 Stunden fest zugedeckt und langsam weichgekocht, indem man beachtet, daß der Sud über dem Fleisch zusammengeht. Nach Verlauf der Kochzeit wickelt man den gefüllten Auerhahn aus dem Tuch und rollt ihn wieder fest in dasselbe, preßt ihn zwischen zwei Brettern mit Gewicht oder läßt ihn im Sud erkalten. Ist er kalt, so wird er von der Serviette befreit, auch von den Speckbarden, mit einem trockenen Tuch abgewischt, mit aufgelöster Glace nach Nr. 33 mittelst einem Pinsel oben und nebenherum glasiert (angestrichen). Ungefähr nach einer halben Stunde wird er trocken sein, dann legt man ihn auf eine lange Platte und garniert ihn mit gehackter und geschnittener Gallerte, welche man von der passierten und entfetteten Brühe nach Nr. 605 geläutert, im kalten Wasser und auf Eis, oder auch nur an einem kühlen Ort hat stocken lassen.

Man thut gut, ein solches Gericht, welches kalt und mit Gallerte gegeben wird, Tags vorher schon zu kochen und die dazu gehörige Gallerte zu läutern, damit letztere schön steif und gut zu schneiden ist. Hat eine sonst kräftige Gallerte nicht genug Stand, so hilft man mit Gélatine oder Hauseblase nach.

735. Gebratener Birkhahn*) (Coq de bois rôti) reicht für 4 bis 6 Personen. Der Birkhahn wird gerupft, ausgenommen, flambiert und dressiert wie beim zahmen Geflügel Nr. 764 angegeben ist. Dann spickt man ihn auf der Brust (dem fleischigen Teil) fein und dicht, legt ihn einige Tage in die Marinade Nr. 45, läßt ihn jedoch ein paar Stunden, bevor man ihn braten will, abtropfen.

Zum Braten lege man ihn auf den Rücken in ein Bratenblech auf Speckscheiben, salze und belege ihn mit einigen Stücken süßer Butter oder Bratenfett, brate ihn, wenn er noch jung ist, eine Stunde unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett. Wenn sich die Schenkel weich anfühlen lassen, so ist er genug gebraten.

*) Die Angabe der Personenzahl ist darauf berechnet, daß Geflügel erst nach mehreren Gerichten serviert wird; sollte dies nicht der Fall sein, so müßte man doppelt so viel Geflügel rechnen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

736. Braisierter Birkhahn. Coq de bois braisé. Ist der Hahn oder das Huhn nicht mehr jung, so wird er mariniert wie obiger, dann in Speckbarden gewickelt und nach Nr. 761 einige Stunden zugedeckt weich braisiert.

737. Farcierter (gefüllter) Birkhahn. Coq de bois farci. Der mürbegehangene Birkhahn (oder das Huhn) wird rein gerupft, flambiert, der Kropf ausgenommen, wie Kapaun Nr. 780 ausgebeint, Flügel und Schenkelknochen daran gelassen, frisch oder mariniert gefüllt. Siehe das Füllen des Kapauns. Der gefüllte und dressierte Birkhahn wird dem Auerhahn gleich (siehe Nr. 733) weiter behandelt.

738. Farcierter Birkhahn mit Gallerte. Coq de bois farci en gelée. Der Birkhahn wird vollständig ausgebeint, frisch oder mariniert gefüllt nach Nr. 734, eingebunden, gekocht ꝛc. wie der Auerhahn.

739. Gebratene Wildente (Canard sauvage rôti) reicht für 4 bis 6 Personen. Die Wildente darf nicht wie anderes Wildgeflügel mehrere Tage an die Luft gehängt werden, da ihr Fleisch sehr schnell in Fäulnis übergeht; man achte beim Einkauf darauf, daß ihr Fleisch in der Nähe der Flügel oder der Schußwunde nicht grünlich und weich, sondern weiß und fest sei.

Sie wird wie die zahme Ente (Nr. 783) ausgenommen und dressiert, wenn sie jung ist im heißen Ofen mit Speck oder Bratenfett, oder am Spieß 1 bis 1½ Stunden gebraten. Ist das Tier nicht mehr jung, so würde es bei verlängerter Bratzeit zu sehr eintrocknen, und muß daher nach Nr. 761 braisiert werden. Das Braisieren ist auch bei den jungen Enten anzuwenden, die zu Salmy (Ente mit Schnitten) gebraucht werden.

740. Gebratener Fasan (Faisan rôti) reicht für 4 bis 5 Personen. Nachdem der junge Fasan zum Mürbewerden 7—8 Tage an einem luftigen Ort gehangen, wird er, mit Ausnahme von Kopf, Schwanz und Flügeln (die weggeschnitten und zur Verzierung beiseite gelegt werden), gerupft, ausgenommen, flambiert und wie ein Hahn dressiert. Man bardiert und spickt ihn auf der Brust mit 2 Reihen auf jeder Seite des Brustbeins, steckt die gesalzene und gepfefferte Leber und das Herz hinein und bratet ihn in reichlich Bratenfett ½ bis ¾ Stunden unter fleißigem Begießen im heißen Ofen.

Wenn er weich ist und beim Ausleeren nicht Blut ausfließt, so stelle man ihn mit etwas Fond begossen zugedeckt zur Wärme, koche den zurückgebliebenen Fond mit so viel Wasser auf, als man

Jus gebraucht, passiere und entfette denselben nach Nr. 35 und serviere ihn sehr heiß in einer Saucière dazu.

Den gebratenen Fasan lege man auf eine gut durchwärmte lange Platte über ungefähr 6 gebackene Brotschnitten (Croûtons Nr. 75), die man in Jus getaucht hat, steckt den Kopf mittelst eines Spießchens verkehrt an seine frühere Stelle, so auch Flügel und Schwanz, so daß es aussieht, als ob das Tier auf der Brust läge, was jedoch nicht der Fall ist, da die gespickte Brust oben liegt. — Will man den Fasan am Spieß braten, so wickelt man ihn, nachdem er dressiert, in dünne Speckscheiben ein und bratet ihn ½ Stunde.

741. Fasan mit Schnitten. Salmi de faisan aux croûtons. Für 4 bis 5 Personen. Der wie oben dressierte Fasan wird in- und auswendig gesalzen, mit einer großen Speckbarde umwickelt zusammengebunden, wie obiger gebraten, in schöne Stücke geschnitten, von welchen man, wo es geht, die Knochen entfernt.

Die Fleischstücke stelle man mit etwas von dem Fett begossen, in welchem sie gebraten worden, zugedeckt zur Wärme, koche die ausgeschiedenen, klein zerschnittenen Knochen samt dem entfetteten Fond in bereit gehaltener Espagnole Nr. 246 ungefähr ¼ Stunde, passiere einen Teil derselben, wenn sie dickflüssig genug eingekocht ist, über die inzwischen auf eine tiefe runde Platte über Croûtons Nr. 75 gelegten Fasanenstücke; die übrige wird in einer Saucière dazu serviert, der mit Papierkragen verzierte Kopf auf die Mitte gestellt.

742. Fasan mit Bairischkraut. Faisan aux choux à la bavaroise. Für 5 Personen 1 Fasan. Hat man 2 bis 3 nicht mehr ganz junge Fasanen, so braisiere man sie, nachdem sie dressiert sind, nach Nr. 761 halb weich. Sobald man das Weiß- oder Rotkraut (siehe Nr. 1057 und 1058) zum Feuer setzt, so lege man sie ebenfalls hinein samt dem Fond, worin sie braisiert worden, und koche sie im Gemüse vollends weich.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche man eine verzinnte Timbaleform gut mit Butter, belege den Boden schneckenförmig mit in heißem Wasser eingeweichter Wienerwurst ohne Ende, die man besonders bestellt, thut eine Lage von dem gekochten Kraut hinein, stellt die Fasanen mit dem Kopfteil nach oben an die äußere Seite der Form, den Rücken nach innen gekehrt, füllt mit Kraut vollends auf und stellt es einen Augenblick in den heißen Ofen, stürzt das Gemüse auf eine gut durchwärmte, tiefe, runde Platte und serviert es sehr heiß. Rotkraut erfordert (als Form) der Farbe wegen ein irdenes Geschirr. Doch muß dasselbe auch gut mit Butter bestrichen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

743. Fasan mit Ragoût financier. Faisan à la financière. Die Fasanen werden bardiert (mit Speckbarden überbunden), dressiert, in- und auswendig gesalzen, die Leber jedoch zurückbehalten, dann nach Nr. 761 braisiert und tranchiert.

Die zerschnittenen Knochen werden in der zum Ragout bestimmten Espagnole Nr. 246 gut ausgekocht, der aus dem Fond gewonnene Jus dazu geschüttet, die Sauce passiert und Ragoût financier Nr. 308 bereitet. Mit den Ragout-Ingredienzien werden auch die roh gesalzene Leber und die Fasanenstücke in der Sauce aufgekocht, mit dem Schaumlöffel auf eine runde, tiefe Platte in der Mitte erhöht angerichtet, etwas Sauce darüber gegossen und den Rand der Platte mit Spanischbrötchen (siehe Nr. 1008) oder mit Croûtons Nr. 75 (gebackenen Brotschnitten) belegt. — Dieser Ragout kann auch zur Fülle einer Fasanenpastete dienen.

744. Farcierter (gefüllter) Fasan. Faisan farci. Fasan wird gefüllt wie Kapaun Nr. 780 mit Farce von 1/2 Kilogr. Schweinefleisch und 375 Gr. frischem Speck. Es wird von allen Bestandteilen etwas weniger genommen, da der Fasan ein kleineres Tier ist. Der gefüllte Fasan wird nach Nr. 740 gebraten, indem man ihm eine Speckbarde über die Brust bindet. Beim Anrichten schmückt man ihn mit Kopf, Schwanz und Flügeln, welche man ihm vor dem Rupfen abgeschnitten hat.

745. Farcierter Fasan mit Gallerte. Faisan farci en gelée. Der Fasan wird wie Kapaun Nr. 782 ganz ausgebeint, eingebunden und 5/4 Stunden in der Gallerte gekocht. Übriges Verfahren ganz dasselbe. Der fertige glasierte Fasan kann nach Belieben mit seinem Kopf, dem Schwanz und den Flügeln geschmückt, und die Gallerte in beliebiger, gestürzter Form besonders dazu serviert werden.

746. Gebratenes Schneehuhn. Gélinotte rôti. Einem schönen, weißen (zur Sommerszeit grauen) Schneehuhn, welches etwas größer ist als das Rebhuhn, wird, ehe man es rupft, der Kopf und die äußersten Gelenke der Flügel weggeschnitten und auf einem Teller zu späterem Gebrauch beiseite gelegt. Die zierlich gefiederten Füßchen, jedes besonders in weißes Papier gebunden, damit beim Ausnehmen kein Blut daran kommt. Hierauf wird es gerupft, wie der Hahn ausgenommen, flambiert und gestoppelt, mit einem Tuch außen und auch innen, soweit es geht, rein abgerieben, das Papier abgelöst und das Huhn nach Nr. 764 dressiert, läßt ihm jedoch seine Füße, welche man nun wieder, aber beide zusammen, in frisches Papier einwickelt. Über die Brust bindet man ihm eine

Speckbarde oder spickt es, steckt ihm die gesalzene und gepfefferte Leber ein. Samt Bratengarnitur, Speckresten und süßer Butter wird es unter fleißigem Begießen im heißen Ofen gebraten; bemerkt man, daß die Garnitur anfängt bräunlich zu werden, gießt man jeweilen ein wenig Wasser daran, bis das Huhn gut ist, welches ungefähr eine halbe Stunde gebraucht. Unterdessen steckt man den gefiederten Kopf an ein Hölzchen, schneidet eine runde Citronenscheibe, dann eine oder zwei etwas größere, ebenfalls runde Papierscheiben, weche man mit der Schere außen herum ciseliert, sticht das Hölzchen, an welchem der Kopf steckt, durch den Mittelpunkt des kleinen Papierkragens und der Citronenscheibe und schmückt dann das gebratene Tierchen damit beim Auftragen. Um genau zu wissen, ob es gut ist, wird es gegen das Ende der halben Stunde herausgenommen, ein wenig Saft durch die Öffnung ausgeleert, kommt Blut oder blaßroter Saft, so ist es noch nicht genug, kommt dagegen der Saft klar, so ist es gut und wird herausgenommen, Papier und Bindfaden entfernt, und über hellgelb gebackene dünne Brotschnittchen angerichtet. Der Fond wird mit so viel Wasser aufgekocht als man Jus gebraucht; er wird passiert, entfettet, zu dem Schneehuhn serviert, welchem man den Kopf anspießt und die Flügel an jede Seite legt beim Auftragen.

747. Schnepfen reinigen und dressieren. 1 Schnepfe für 3 Personen. — Frisch geschossene Schnepfen werden einige Tage in den Federn an die Luft gehängt, daß sie mürbe werden. Sie werden vollständig, auch am Kopf, sauber gerupft, weil die Haut nicht davon abgezogen wird, nicht ausgenommen außer dem Kropf; der Kopf wird nicht weggeschnitten, sondern die Augen ausgestochen, dann flambiert, die Klauen abgeschnitten, die Füße zurückgebogen, daß die unteren Teile der Schenkel sich kreuzen, den Kopf über die Flügel zurückgebogen und der lange Schnabel unter den Schenkeln wie eine Dressiernadel durch den Leib gesteckt, gesalzen und mit Speckbarde überbunden.

Will man zu gebratenen Schnepfen gefüllte Schnittchen geben, so nehme man sie unten auch aus, hacke das Eingeweide, von welchem man den Magen entfernt, sehr fein, dämpfe zu einer Schnepfe 3 feingeschnittene Schalotten in 15 Gr. süßer Butter, koche 4 Eßlöffel voll Espagnole nebst etwas Citronensaft darin dick ein, nehme es vom Feuer, rühre das gehackte Eingeweide hinein, lasse es erkalten, und streiche es auf die Schnittchen, auf welche die Schnepfen angerichtet werden. Beim Salmy verfährt man mit dem Eingeweide auf gleiche Weise, nur fügt man es, wenn es wie oben mit Schalotte und eingekochter Sauce bereitet ist, der fertigen Salmy-Sauce

bei. Bei Schnepfen-Pastete wird das ebenfalls wie oben bereitete Eingeweide mit Madeira verdünnt in die gefüllte Pastete gegossen, ein Teil davon aber der Sauce beigefügt, welche man der Pastete beigibt.

748. Gebratene Schnepfe. Bécasse rôtie. Die wie oben gereinigte und dressierte Schnepfe wird gesalzen, derselben eine Speckbarde über die Brust gebunden, im heißen Ofen nebst Speck und Bratenfett 15 bis 20 Minuten gebraten. Beim Anrichten lege man die Schnepfe auf Croûtons und serviere sie mit Jus, welchen man aus dem Fond bereitet, worin die Schnepfe gebraten worden, indem man denselben mit Wasser aufkocht, passiert und entfettet.

749. Schnepfe braisieren. Bécasses braisées. Falls man Schnepfen hat, die nicht mehr jung sind, so dressiere man sie wie oben und braisiere sie nebst Bratengarnitur und süßer Butter zugedeckt weich und schön gelb (siehe Nr. 761).

Braisierte Schnepfen können auf geröstete Brotschnitten gelegt, mit dem aus dem Fond gezogenen Jus als Braten serviert werden; man verwendet sie jedoch gewöhnlich zu Salmy, Ragout und Pasteten.

750. Schnepfen mit Schnitten. Salmi de bécasses aux croûtons. 2 Schnepfen für 6 Personen. Die Köpfe werden samt den Federn, ebenso die Flügel, weggeschnitten und zum Verzieren verwendet, die Schnepfen ausgenommen, das Eingeweide beiseite gelegt, erstere nach Nr. 747 dressiert, 10 bis 20 Minuten wie oben braisiert, dann in Stücke geschnitten, von welchen man die Knochen so gut wie möglich aussondert und sie in der fertigen Espagnole (siehe Nr. 246) von 45 Gr. Mehl, der man auch den von denselben (Schnepfen) gewonnenen Jus beifügt, 1/4 Stunde auskocht. Die tranchierten Schnepfen stelle man mit dem abgenommenen Fett begossen zugedeckt zur Wärme.

Von dem rohen Eingeweide sondere man den Magen aus, hacke das Übrige sehr fein, dämpfe 6 feingeschnittene Schalotten in ein wenig Butter weiß, koche einige Eßlöffel voll Espagnole darin dick, nehme es vom Feuer und rühre das gehackte Eingeweide darin gut durch und streiche es auf die bereitgehaltenen Croûtons (Nr. 75), deren man zu jeder Schnepfe 3 bis 4 rechnet.

Die Schnittchen lege man auf eine gut durchwärmte, tiefe, runde Platte, die sehr heißen Schnepfenstücke in der Mitte erhöht darauf, gieße etwas von der passierten, dicklich fließenden Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu. Auf die Mitte des Gerichts steckt man einen Kopf, der an einem Spießchen befestigt

mit Citronenscheibe und Papierkragen verziert ist (siehe Rebhuhn Nr. 752).

751. Schnepfen mit Ragoût financier. Salmi de bécasses à la financière. Man braisiere die ausgenommenen Schnepfen wie oben, bereite einen Ragout nach Nr. 308, welchem der Jus der Schnepfen beigefügt wird und in dessen Sauce man die beim Tranchieren ausgeschnittenen Knöchlein derselben auskocht, bevor man sie passiert.

Das rohe, feingehackte und wie oben zubereitete Eingeweide wird vor dem Anrichten in die passierte Sauce gerührt, in welcher die Ragoutbestandteile schon aufgekocht worden sind. Dieser Ragout kann auch als Fülle in eine Schnepfenpastete verwendet werden.

752. Rebhuhn (Feldhuhn) reinigen und dressieren. 1 Rebhuhn für 3 Personen. Das Rebhuhn wird, wenn frisch geschossen, 3 bis 4 Tage an einen luftigen Ort gehängt, daß es mürbe wird. Alsdann wird es mit Ausnahme des Kopfes, welchen man nebst dem äußersten Gelenk der Flügel abschneidet und zum Verzieren beiseite legt, gerupft, ausgenommen, flambiert und dressiert (siehe Nr. 764), die Leber und und das Herz mit Pfeffer und Salz bestreut, wieder in das Huhn gesteckt, demselben über die Brust eine Speckbarde gebunden zum Braten oder Braisieren. Nach Belieben kann es zum Braten gespickt werden.

Der gefiederte Kopf wird an ein kleines Holzspießchen gesteckt, dann schneidet man zu demselben eine Citronenscheibe, ferner ein etwas größeres, weißes, rundes Papier, schnättelt es ringsum, damit es eine kleine Krause bildet, steckt das Spießchen, an dem der Kopf befestigt ist, durch den Mittelpunkt des Papiers und der Citronenscheibe und behält so den verzierten Kopf bereit, den man dem gebratenen Rebhuhn einsteckt und ihm die Flügel an die Seiten legt.

753. Gebratenes Rebhuhn. Perdrix rôti. Das nach obiger Nummer dressierte Rebhuhn brate man ½ Stunde in süßer Butter nebst Bratengarnitur und Speck unter öfterem Begießen in einem heißen Ofen.

Dann nehme man es heraus, koche den Fond mit 1 Glas Wasser auf, löse die Speckbarde ab, lege einige Croûtons (Nr. 75) auf eine längliche Platte, das Rebhuhn auf dem Rücken liegend darauf, lege die Speckbarde wieder auf die Brust, stecke den Kopf an seine frühere Stelle, jedoch verkehrt, den Schnabel nach der Platte gewendet und gieße den passierten und entfetteten Jus dazu. Ist man nicht sicher, daß das Rebhuhn jung ist, so braisiere man

es; (siehe Geflügel braisieren Nr. 761), man kann es auch mit Speckbarde umbunden am Spieß braten.

754. Rebhühner mit Schnitten. Salmi de perdrix aux croûtons. Die Rebhühner werden wie oben ausgenommen, dressiert, mit Speckbarden überbunden und braisiert (siehe Nr. 761).

Zu 3 Rebhühnern bereite man braune Sauce (Nr. 246) von 60 Gr. Mehl und ebensoviel Butter, bei welcher man nebst Jus und Fleischbrühe auch den Jus der braisierten Rebhühner anwendet.

Von 2 Wecken schneide man dünne Schnitten, welche man halbiert in Butter röstet, auf eine runde, tiefe Platte legt, die je in 5 Stücke tranchierten Rebhühner in der Mitte erhöht darüber anrichtet und ein wenig von der passierten Sauce darüber gießt. Rings um die Rebhuhnstückchen legt man nach dem innern Rand der Platte überdies noch geröstete Schnittchen und serviert die noch übrige Sauce in einer Saucière dazu, steckt als Verzierung auf die erhöhte Mitte einen Kopf Nr. 752.

Will man Rebhühner als Ragout geben, bereitet man sie wie oben, fügt noch Klößchen Nr. 104, Morcheln, Champignons und Trüffeln bei, welche man in der passierten Sauce aufkocht und über die angerichteten Rebhühner verteilt. Um den angerichteten Ragout gibt man wie oben geröstete Brotschnitten (Croûtons) Nr. 75 oder kleine Spanischbrötchen Nr. 1008.

Ragout von Rebhühnern kann man als Fülle in eine Pastete verwenden, nur erfordert diese dann mehr Sauce.

755. Die Wachtel. De la caille. Die Wachtel ist einer der kleinen Vögel, gibt aber ein ganz besonders gutes und feines Gericht, sie übertrifft Rebhuhn und Schnepfe im Wohlgeschmack und an Kraft, ihr Fleisch ist fett und sehr saftig und ist wie Schnepfe, Krametsvogel, Lerche sehr schnell weich. Man hängt die Wachtel, ebenso die folgenden Vögel, einige Tage an einem kühlen Orte auf zum Mürbewerden.

756. Gebratene Wachteln. Cailles rôties. Für 1 Person 2—3 Vögel. Mehreren Wachteln werden die Köpfchen abgeschnitten und beiseite gelegt; dann erst rupft man die Vögel, nimmt sie aus, flambiert und dressiert sie, salzt sie in- und auswendig, überbindet sie mit Speckbarden und, wenn die Jahreszeit darnach ist, überdies auch mit Reblaub und bratet sie im Ofen oder am Spieß nebst Garnitur in süßer Butter kaum 10 bis 12 Minuten. Sobald man sieht, daß sie reißen wollen, sind sie gut. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden, läßt ihnen dagegen den Speck, in welchem sie eingehüllt gebraten worden, steckt ihnen die Köpfchen samt Papier-

krägchen an, legt sie auf eine gut durchwärmte, lange Platte über dünne Croûtons Nr. 75, kocht den Fond mit Wasser auf, passiert und entfettet ihn und gibt den Jus in einer Saucière zu den Vögeln.

757. Krametsvögel. Grives. Zubereitung wie Wachtel Nr. 756. Für 1 Person 2 bis 3 Krametsvögel.

758. Lerchen. Mauviettes. Zubereitung wie Wachtel Nr. 756. Für 1 Person 2 bis 3 Lerchen.

2. Abteilung.

Zahmes Geflügel.

759. Bemerkenswertes über das zahme Geflügel. Das zahme Geflügel wird in weißes und schwarzes Geflügel eingeteilt; beides ist kräftig, als jung von 1/4 bis 3/4 Jahr alt sehr zart und allen Braten außer Wildgeflügel vorzuziehen.

Zum weißen Geflügel gehört der welsche Hahn (Indian, Dindon, Dinde), die verschiedenen Hühnerarten wie: der gewöhnliche nicht sehr große Hahn und junges Huhn (das letztere ist feiner noch als der junge Hahn), die aus den benachbarten Dörfern hier zu Markte gebracht werden, dann die sehr zarten und großen, im südlichen Frankreich und Italien gezogenen Poulets de Bresse (unter dem Namen Poulets kommen sie im Handel als junge Hahnen und Hühner vor); sie sind sehr fleischig, fett und zart, und erreichen bis Herbst oder anfangs Winter ein Gewicht von 2 Kilogr. und mehr. Endlich kommen die Kapaunen und Poularden, welche durch Verschneiden noch fetter und feiner sind. Das weiße Geflügel ist auch eine gute Krankenspeise, während das schwarze Geflügel wie Tauben, Enten, Gänse schon schwerer verdaulich ist. Altes Geflügel jeglicher Art wird zu sehr kräftigen Suppen verwendet. Alles junge Geflügel kann in Speckbarden gebunden am Spieß gebraten werden, Enten und Gans, die mit Fett umgeben sind, werden nicht eingewickelt.

760. Geflügel braten. Das nach Nr. 764 gereinigte und dressierte, gespickte oder ungespickte Geflügel wird in- und auswendig gesalzen, mit ziemlich viel Bratenfett oder süßer Butter in eine passende (nicht zu große) Bratpfanne gelegt, in nicht zu heißem Ofen gebraten. Man muß es braten (prasseln) hören, sonst ist der Ofen zu kalt. Wenn das Fett flüssig ist, begieße man das Geflügel fleißig damit ohne eine andere Flüssigkeit zuzugießen. Um zu sehen ob es weich genug ist, wird der Saft durch die untere Öffnung, welche durchs Ausnehmen entstanden ist, auf einem weißen