Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Fünfzehnter Abschnitt. Frösche und Schaltiere.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Fünfzehnter Abschnitt.

Frösche und Schaltiere.

950. Gebackene Fröschenschenkel. Grenouilles frites. Die Fröschenschenkel werden im Frühjahre schon abgezogen zu Markte gebracht, hingegen sind sie am besten und schmackhaftesten im Herbst und liefern eine sehr kräftige Speise, auch Brühe für Kranke (siehe Nr. 135).

Man schlage sie in ein Tuch zum Trocknen und bestreue sie mit Salz. Hierauf tauche man sie in einen nicht zu dünnen Backteig (siehe Nr. 971 oder 973), backe sie in sehr heißer Butter schön gelb und lasse sie in einem Seihbecken abtropfen. Sie werden auf eine lange Platte angerichtet und nach Belieben mit gebackener Petersilie Nr. 8 verziert serviert. — Man kann sie auch nur gesalzen und in Mehl umgekehrt backen.

951. Gedämpfte Fröschenschenkel. Grenouilles étuvées. Man dämpfe sie in süßer Butter nebst Salz, Pfeffer und Petersilie bestreut und zugedeckt einige Minuten, bis sich das Fleisch von den Knöcheln löst, richte sie an und serviere sie sogleich.

952. Fröschenschenkel mit Sauce. Grenouilles en sauce. Die Fröschenschenkel dämpfe man wie oben nebst reichlich gehackter Petersilie in Butter, stelle sie vom Feuer, koche sie in einer kleinen Süßbuttersauce Nr. 251 auf und richte sie an; oder statt Sauce besonders zu bereiten, streut man das Mehl auf die gedämpften Schenkel und rührt die nötige Fleischbrühe dazu.

953. Homard (großer Seekrebs). Le homard. Man bezieht den Homard gekocht oder lebendig; im ersten Fall ist er schön rot, lebendig dagegen dunkelblau. Zum Kochen binde man ihn mit starkem Bindfaden recht fest in seine Form, koche einen stark gesalzenen Fischsud, mache zu gleicher Zeit ein großes Stück Eisen oder einen Glättestahl glühend, lege den Homard und das Eisen zu gleicher Zeit in den kochenden Sud, damit derselbe nicht aus dem Kochen kommt und das Tier schnell tot ist. So lasse man ihn ungefähr 1 Stunde kochen bis er schön rot ist, schneide dann den Faden los, bestreiche den Krebs mit Öl, damit er noch schöner rot werde. Man sehe darauf, so viel Sud zu haben, daß der Krebs beim Hineinlegen gut damit bedeckt wird. Ist er kalt, so drehe man den Schwanz

aus, spalte die Schale auf der inneren und äußeren Seite, nehme das Fleisch (Schwanz) in einem Stück heraus, schneide es in Tranchen, lege diese wieder als ein Ganzes in die Schalen, verteile die Eier um den Krebs, stelle ihn mit Petersilie verziert auf und gebe eine Mayonnaise Nr. 290 dazu.

954. Salat von Homard. Salade de homard. Der Homard wird wie oben gekocht, wenn er kalt ist in möglichst großen Stücken aus Schwanz und Scheren gelöst, in gleichmäßige Stückchen geteilt, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Citronensaft beträufelt, mit Kapern und gehackten Schalotten vermengt auf die Seite gestellt. Dann stoße man die roten Eier, treibe sie durch ein Sieb, vermenge das Durchgetriebene mit Mayonnaise, lege in eine Salatschüssel grob gehackte Kalbs- oder Schweinsgallerte Nr. 524 oder Nr. 605, lege Homardstückchen, welche man mit einem Teil Mayonnaise vermengt hat, ein wenig erhöht auf die Gallerte und streiche die übrige Mayonnaise darüber. Mit Flußkrebsen, gereinigten Sardellen, hartgekochten Eiern und Oliven wird der Salat geschmackvoll verziert. Man kann auch auf geröstete Brotschnitten (Croûtons) Kaviar Nr. 322 streichen und darum legen.

955. Flußkrebse (Ecrevisses) werden nach Nr. 312 gekocht und angerichtet, nach einem warmen Braten oder nach der Suppe serviert.

956. Gefüllte Schnecken. Escargots farcis. Die großen Schnecken können während des ganzen Winters, so lange sie gut verschlossen sind, genommen werden, sind auch dann am fettesten; sobald sie jedoch im Frühling wieder auskriechen, werden sie nicht mehr genossen.

Man wasche die verschlossenen Schnecken im kalten Wasser, bürste sie, wenn nötig, sehr rein, werfe sie in kochendes gesalzenes Wasser, koche sie, bis die Deckel sich lösen und nehme sie dann wieder heraus. Dann ziehe man mit einer Spicknadel die Schnecke aus dem Häuschen, entferne die Gedärme und den Schleim, wasche sie und lege sie zum Vertropfen auf ein Tuch. Dann dämpfe man sie in süßer Butter nebst Salz, Bratengarnitur Nr. 26 mit Wein und Fleischbrühe begossen 2 Stunden schön weich; die Brühe muß jeweilen wieder ergänzt werden. Unterdessen koche man die Häuschen nochmals aus, daß sie rein werden, stürze sie auf ein Tuch um und bereite folgende Fülle: Zu 60 Schnecken schneide man 125 Gr. gereinigte Anchois und 1 kleine Büchse Champignons sehr klein, hacke 10 Schalotten und 1 rechte Hand voll Petersilie, dämpfe dieses zusammen 2 bis 3 Minuten in 150 Gr. süßer

Butter, füge 60 Gr. geschälte, sehr feingehackte Wecken, Pfeffer und Salz, einige Löffel voll braune Sauce, 2 Deciliter Madeira bei, wenn dies eine ziemlich feste Masse ist, lasse man sie erkalten. Sind die Schnecken weich, so lege man sie in eine Schüssel und lasse sie zugedeckt stehen bis man sie gebraucht, löse den Fond mit ganz wenig Wasser auf, passiere, entfette ihn und füge den Jus davon der Fülle bei. — Hiemit fülle man die Häuschen zur Hälfte, drücke hernach in ein jedes eine Schnecke, streiche noch so viel Fülle hinein, bis die Häuschen gefüllt sind, bestreue sie mit Chapelure Nr. 14, belege jede mit einem Stückchen süßer Butter, stelle sie aufrecht auf ein dicht mit Salz bestreutes Blech und backe sie im heißen Ofen 7 bis 10 Minuten. — Zum Servieren breite man eine Serviette auf die Platte aus, lege die Schnecken sehr heiß darauf und schlage die Serviette darüber zusammen.

957. Falsche Austern. Coquilles aux fausses huîtres. (Siehe Nr. 314).

958. Falsche Austern mit Salm oder Sol. Coquilles au saumon ou sole. Man bereite die falschen Austern nach Nr. 314, nehme aber statt Kalbsmilchner 250 Gr. im Sud Nr. 49 gekochten Salm, von welchem man die Haut und die Gräte entfernt, sobald er kalt ist, in kleine Stückchen teilt und statt den Milchnerstückchen unter die Fülle mischt.

Sechzehnter Abschnitt.

Teige.

959. Küchenpastetchenteig. Pâte brisée. 1/2 Kilogr. Mehl, 160 Gr. süße Butter, 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz, 2 Deciliter frisches Wasser.

Die Butter wirke man auf einem Teller, mit etwas Wasser begossen, bis sie weich und glatt ist, was im Sommer, wo ohnehin die Butter oft sehr weich ist, unterlassen werden kann. Dann lege man das gesiebte Mehl auf den Tisch oder Brett, mache in die Mitte desselben eine Vertiefung, in welche die Butter nebst Salz gelegt wird; das Wasser schütte man nach und nach zu, indem man es anfangs mit einem Kochlöffel oder mit einer Hand mit Butter und Mehl vermengt. Sobald es ein wenig vermengt ist, wirke man es