Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Sechszehnter Abschnitt. Teige.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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

mit beiden Händen zu einem zarten Teig, lasse denselben, ehe man ihn gebraucht, 1/4 bis 1/2 Stunde ruhen, damit er beim Auswällen nicht zähe ist. Man kann ihn einen oder einige Tage in einer zugedeckten Schüssel an einem kühlen Ort aufbewahren. — Hat man übriggebliebenen Teig, den man gerne als Pastetenteig verwenden möchte, so kann man etwas Butter hineinwirken.

960. Geriebener oder Pastetenteig (Pâte brisée) wird zu Pasteten, Wähen, Kuchen aller Art angewendet, auch oft statt Blätterteig, wenn man solchen nicht liebt, genommen. 1/2 Kilogr. Mehl, 250 Gr. süße, mit Wasser ausgewirkte Butter, 2 schwache Kaffeelöffel voll feines Salz, 2 Deciliter frisches Wasser werden nach oben angegebener Weise zu einem glatten Teig gewirkt. Man kann ihn ebenfalls einige Tage im Vorrat halten. Wünscht man diesen Teig besser, so nehme man mehr Butter, etwa zu 1/2 Kilogr. Mehl bis 375 Gr. Butter, wünscht man solchen dagegen geringer, so bereite man Küchepastetchenteig (siehe obige Nummer).

Will man von übriggebliebenem geriebenem Teig Blätterteig haben, so wälle man den Teig länglicht aus, verteile auf den mittleren Dritteil soviel ausgewirkte, in kleine Stückchen zerpflückte süße Butter als das Verhältnis zum Mehl beim Blätterteig erfordert, lege die beiden leeren Dritteile von beiden Seiten über dem mit Butter belegten mittleren Teil zusammen und gebe ihm fünf bis sechs Touren (siehe Nr. 963).

961. Mürbeteig zu Obstkuchen. Pâte de gâteau aux fruits. 1/2 Kilogr. Mehl, 200 bis 250 Gr. süße Butter, 80 bis 125 Gr. gestoßener Zucker, eine Prise Salz, 2 bis 3 Eidotter oder 1 Ei (nur Eigelb machen den Teig feiner), 1 halbes Glas Weißwein oder Wasser mit 1 bis 2 Löffeln Rum oder Cognac vermischt, was dem Teig einen kräftigen Geschmack verleiht.

Gleiche Zubereitung wie bei Mailänderteig Nr. 962.

962. Mailänderteig. Pâte de Milan. Gebraucht man öfters zu Früchtentorten, meist für die, welche mit Meringue bedeckt werden, auch zu verschiedenen Arten Torten und Törtchen.

1/2 Kilogr. Mehl, eine Messerspitze voll Salz, 250 Gr. Zucker, 180 bis 250 Gr. süße Butter, 3 bis 4 Eier, je nachdem die Butter weich oder hart ist.

Man nimmt das gesiebte Mehl auf ein Wirkbrett, macht eine Grube in die Mitte, legt den gestoßenen Zucker hinein, macht in diese auch eine Vertiefung, in welche die mit Wasser ausgewirkte Butter und die Eier kommen. Nach und nach arbeitet man von der Mitte aus Zucker und Mehl darunter, wirkt es bis alles zusammen-

hängt, und zwar so schnell als möglich, damit der Teig nicht verbrennt (d. h. auseinander bröckelt), in welchem Fall noch ein halbes oder ein ganzes Ei genommen werden müßte, um den Teig zusammenzubringen. Sobald er fertig ist, kann man ihn auswällen und die Formen damit belegen. Um einen weichen, luftigen Teig zu erhalten, wird derselbe in einer Schüssel bereitet. Man läßt die Butter, welche man zu dünnen Scheiben schneidet, ein wenig weich werden, rührt sie schaumig, fügt nach und nach den Zucker und die Eier bei und zuletzt das Mehl.

Billigere Herstellung. Zu obigem Mehl nehme man bloß 125 Gr. Butter, füge aber dann eine kleine Messerspitze kohlensaures Natron bei und, was wegen weniger Butter das 4. Ei ausmachen würde, eine Eierschale voll Wasser. Hier wäre auch die gerührte Art anzuraten.

963. Blätterteig (Spanisch Brotteig). Pâte feuilletée. Blätterteig muß an kühlem Orte gemacht werden, im Sommer am besten im Keller auf einer Marmorplatte, der Kühle wegen. Die Butter muß fest sein und in recht kaltem Wasser ausgewirkt werden, damit sie glatt ist und sich keine Knollen darin befinden; dann trockne man sie mit einer Serviette ab. Das Mehl und das Wasser zum Teig soll ebenfalls recht kalt sein. Im Winter kann Blätterteig in der Küche bereitet werden.

Zu ½ Kilogr. Mehl, am besten St. Galler Simmel, werden 440 bis 500 Gr. gute süße Butter, 2 Kaffeelöffel voll feines Salz und 2½ bis 3 Deciliter Wasser genommen.

Man mache von Mehl, Salz und Wasser einen Teig, Vorteig genannt, welcher die Festigkeit der ausgewirkten Butter haben muß, und kann deshalb das erforderliche Quantum Wasser nicht ganz genau angegeben werden. Dann bestreue man das Brett mit Mehl, lege den Vorteig zu einem dicken viereckigen Stück geformt darauf, decke ihn mit einer Schüssel zu, und lasse ihn 5 bis 10 Minuten zum Mürbewerden ruhen. Dann mache man einen nicht zu tiefen Kreuzschnitt von der Oberfläche an bis in die Mitte des Teiges, ziehe die innern 4 Ecken auseinander, lege die nach Vorschrift mit Wasser ausgewirkte, ebenfalls zu einem viereckigen Stücke geballte und abgetrocknete Butter auf die Mitte des Teiges, lege denselben von allen 4 Seiten gleichmäßig darüber, so daß die Butter gut davon bedeckt in der Mitte des Vorteigs liegt. Diesen Teig drückt man nun in eine gleichmäßig dicke viereckige Form.

Nun wird dem Teig folgendermaßen die erste Tour gegeben: Man wälle ihn auf dünn, aber gleichmäßig gestreutem Mehl in eine Bande aus, die dreimal so lang als breit und überall gleich

dick ist, stäube während dem Auswällen leicht Mehl darunter und darauf, lege den Teig dann dreifach zusammen, indem das eine Ende über das andere gelegt wird, drücke mit dem Wällholz einen leichten Punkt (als Zeichen der ersten Tour) darauf und lasse ihn 5 Minuten ruhen. Dann gibt man die zweite Tour, indem man den Teig nach den 2 offenen Seiten hin wieder in eine Bande auswällt, die man wieder zusammenlegt und mit dem Holz 2 Punkte darauf drückt. Nach 5 Minuten beginne man mit der dritten Tour und fahre mit Auswällen und Zusammenlegen fort, bis der Teig 5 bis 6 Touren hat, dann mache man eine Probe, indem man ein Eckchen von dem Teig abschneidet und dasselbe in sehr heißem Ofen bäckt; ist er dann schön blättrig, mürbe und hoch aufgegangen, so ist der Teig gut, sonst falls er spröde (spähnig) wäre, müßte man noch 1 bis 2 Touren geben. Der Teig wird nun nach Vorschrift sogleich verwendet. Zum Beispiel zu Vol au vent läßt man ihn zusammengelegt gleich in seiner Form, oder man wällt ihn nach Vorschrift dick oder dünn aus.

Sobald man ausgewällten Blätterteig wieder zusammenwirkt, was nötig ist, wenn man Abfälle hat, so geht er nicht mehr schön auf und teilt sich nicht mehr in Blätter; es wird daher solcher bloß zu Boden von Pasteten oder zum Belegen von Tortenformen benützt, während der ganze Blätterteig Deckel und Rand bilden muß.

Der Teig kann auch 2 Touren gleich nacheinander erhalten, darf jedoch nicht Tags vorher schon bereitet werden.

964. Andere Art. Man nehme Butter, Mehl und Wasser wie oben, wirke die Häfte der Butter gleich unter den Vorteig, wie in Nr. 963 angegeben ist, wälle denselben in eine 3 Mal so lange als breite Bande aus, belege den mittleren Dritteil mit ganz kleinen Stückchen der übrigen Butter, lege die 2 leeren Teile so darüber, daß der Teig dreifach liegt, wälle ihn nach den 2 offenen Seiten wieder in eine Bande gleicher Länge aus, lasse ihn 5 Minuten ruhen und gebe so 5 bis 6 Touren (siehe oben); es können 2 Touren gleich nacheinander gegeben werden.

Hat man geriebenen oder Küchepastetchenteig übrig, so kann man auf diese Art Blätterteig daraus bereiten, indem man ungefähr berechnet, wie viel Butter beigefügt werden muß.

965. Andere Art. 1/2 Kilogr. Mehl, 1/2 Kilogr. Butter, 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz, 2 Deciliter Wasser.

Man knete die Butter auf einem nassen Brettchen nebst ein wenig frischem Wasser mit einer Hand, trockne sie mit einem Tuch ab und teile sie in 3 gleiche Teile. Mehl und Salz wirke man mit

Wasser zu einem festen Vorteig, formiere daraus ein kleines viereckiges Stück und wälle dasselbe so lang und breit aus, als man kann. Einen Teil Butter lege man in kleinen Stückchen in der Mitte darauf, überlege den Teig, wälle ihn wieder aus, lege in derselben Weise den zweiten, sodann den dritten Teil der Butter hinein, indem man jedesmal eine Tour gibt. Dann teile man den ausgewällten Teig in nicht ganz gleiche Hälften, lege den kleineren Teil oben auf, gebe ihm nun noch 1 bis 2 Touren und mache eine Probe (siehe Nr. 963).

Blätterteig auffrischen. Um Blätterteig, den man nicht sogleich, nachdem er gemacht worden ist, gebraucht hat, wieder blättrig zu machen, sei es ganzer oder zusammengewirkter, so nehme man zu ½ Kilogr. Teig 60 Gr. in Wasser ausgewirkte Butter, lege sie in ganz kleinen Stückchen auf den mittleren Teil des länglicht ausgewällten Teiges, schlage die beiden leeren Teile so darüber, daß der Teig dreifach liegt, und gebe noch 4 Touren.

966. Nudelteig. Pâte à nouilles. Siehe Nr. 11.

967. Hefenteig. Pâte à levure. Hefenteig verwendet man wie geriebenen Teig zu Wähen und Kuchen. Siehe Nr. 1437.

968. Mandelteig. Wird wie obiger zu Torten und Törtchen angewendet.

375 Gr. gesiebtes Mehl, 190 Gr. gestoßener Zucker, 190 Gr. rohe samt den Schalen gestoßene oder feingehackte Mandeln, 250 Gr. mit Wasser ausgewirkte Butter, 1 bis 2 Eier, nach Belieben 30 Gr. Zimmt.

Man lege das Mehl zu einem Ring auf das Wirkbrett, Zucker, Zimmt und Mandeln hinein, mache darin eine Grube, in welcher man die Butter und die Eier mit der Hand zerdrückt und dann von der Mitte aus nach und nach das Ganze zu einem Teig anwirkt; sollte derselbe jedoch zum Auswällen zu weich sein, so lege man ihn ½ Stunde oder über Nacht auf Eis oder an einen kühlen Ort. Es kann ein wenig feines Salz gleich anfangs dazu genommen werden und nach Belieben statt 250 Gr. nur 160 Gr. Butter.

Billigere Herstellung. Man nehme 50 Gr. Mandeln, 60 Gr. Butter, 1 Messerspitze kohlensaures Natron, aber nicht weniger Eier als angegeben und verfahre wie oben.

969. Meringuemasse. Man schlage 5 Eiweiß nach Nr. 86 zu einem sehr festen Schnee, menge 250 Gr. gestoßenen Zucker leicht darunter.

Man gebraucht diese Masse zum Bedecken von Früchten auf Torten und Compotes, ferner als Kruste zu Torten und Schalen, die mit geschwungenem Rahm gefüllt werden, sowie auch zu kleinem Dessert, zu Schneeballen, welche man in Milch kocht, auf Crêmen. Liebt man eine weichere Masse, welche man sogleich benützen will, so nehme man weniger Zucker darunter, etwa 190 Gr.

970. Bemerkenswertes über den Backteig. Pâte à frire. Dieser Teig kann auf verschiedene Art zubereitet werden, siehe nachfolgende Nummern, und wird dazu verwendet, um Früchte, Blätter und Blüten, aber auch verschiedene Arten Fleisch darin zu backen, z. B. Kalbsfüße, Fröschenschenkel 2c. Zu ersterem nimmt man ganz wenig Salz und etwas Zucker, zu letzterem mehr Salz und keinen Zucker.

971. Backteig mit Wein. 375 Gr. Mehl, 4 Deciliter Wein, 1 Kaffeelöffel voll Olivenöl, Salz, 2 Eiweiß, 1 Eßlöffel voll Kirschwasser.

Das gesiebte Mehl wird nebst Zucker oder Salz in eine Schüssel gethan, mit dem Wein zu einem kurzen dickflüssigen Teig überschwemmt angerührt (langes Rühren macht zähe), unter welchen man das Olivenöl mischt. Dann schlage man die Eiweiß nach Nr. 86 zu einem festen Schnee, menge denselben leicht unter den Teig, der eher dick als flüssig sein darf, tauche das zu Backende darin, daß es von dem Teig ganz umgeben ist und backe es in heißer Butter schwimmend schön gelb. Dieser Teig wird beim Backen croquant, während nachfolgender gebrühter Teig weich wird.

972. Gebrühter Backteig. 90 Gr. Mehl, Salz, 30 Gr. süße Butter, 6 Eier, 4 Deciliter Wasser oder Milch, 1 Löffel voll Kirschwasser.

Man bringe Wasser und Butter zum Sieden, rühre das gesiebte Mehl hinein, fahre mit Rühren fort, bis es eine ziemlich feste Masse ist, die sich von der Pfanne löst; schütte sie in eine Schüssel, rühre, wenn es ein wenig abgekühlt ist, nach und nach so viele Eier und Kirschwasser darunter, daß man einen dickflüssigen Teig erhält. Will man Obst oder Blüten darin tauchen, so füge man etwas Zucker bei, jedoch lasse man das Salz nicht ganz weg.

973. Backteig, einfache Art. Man bereite einen dickflüssigen Omeletten-(Pfannkuchen-)Teig von 50 Gr. Mehl, ein wenig Salz, 1 Ei und $^1/_2$ Deciliter Milch (3—4 Eßlöffel), wie bei deutscher Omelette Nr. 1282 angegeben ist.