

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Neunzehnter Abschnitt. Salat.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

1159b. Champignons sautés. Die Champignons werden wie bei Nr. 1159 a angegeben wurde gereinigt und gewaschen. Nun werden sie in Scheibchen geschnitten, eine feingehackte Zwiebel in 60 Gr. süßer Butter weiß gedämpft, die Champignons beigefügt und auf starkem Feuer einige Minuten mitgedünstet. Nun wird ein Kaffeelöffel voll Mehl darüber gestäubt, etwas feingehackte Petersilie, Estragon und $\frac{1}{2}$ Glas guter Weißwein beigemischt und alles zusammen noch 3 bis 5 Minuten gekocht.

In gleicher Weise können alle eßbaren Pilze zubereitet werden, doch ist größte Sorgfalt und Sachkenntnis beim Sammeln derselben nötig, damit keine giftigen Pilze genossen werden.

Neunzehnter Abschnitt.

Salat.

1160. Bemerkenswertes über den Salat. Man trachte zu jeder Art Salat guten Essig, am besten weißen oder roten Weinessig zu verwenden, sowie gutes Salat- oder Olivenöl. Auch muß auf $\frac{1}{3}$ Essig $\frac{2}{3}$ Öl genommen werden. Man thut gut, den im Verhältnis zum Salat berechneten Essig, sowie Zwiebel, Schnittlauch, Pfeffer und Salz in einem kleineren Geschirre mit einer Gabel zu vermischen, dann an den Salat zu schütten, und erst wenn er gut damit vermengt ist, das nötige Öl beizufügen.

1161. Kartoffelsalat. Salade aux pommes de terre. Für 6 Personen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Kartoffeln. Zubereitungszeit $\frac{3}{4}$ Stunden. Zu Salat nimmt man kleine, feste (nicht mehlig) Kartoffeln, am besten gelbe englische, weil die Scheiben beim Untereinandermengen nicht so leicht brechen.

Man schwelle die gereinigten Kartoffeln nach Nr. 1102 auf starkem Feuer, schäle sie noch warm und schneide sie in Scheiben. Dann streue man feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber, gieße $\frac{1}{2}$ Tasse heiße Fleischbrühe oder Bratenjus daran (mehlige Kartoffeln erfordern oft etwas mehr), auch Essig soviel als notwendig und vermische den Salat gut, ohne die Kartoffelscheiben zu brechen.

Obige Bestandteile können auch in einem Schüsselchen vermengt an den Salat gegossen werden, Öl wird zuletzt beigefügt, damit der Salat glänzend aussieht.

Unter Kartoffelsalat kann jeder beliebige fertige Salat gemischt werden: z. B. Rebkrresse, Gartenkrresse, Rettig oder Gurkensalat etc. Die grünen Salate menge man besonders angemacht unmittelbar vor dem Servieren unter denselben, oder man serviere den Kartoffelsalat auf einer runden Platte, deren Rand man mit verschiedenem Salat und hübsch hergerichteten Monatrettigen verziert.

1162. Kartoffelsalat mit Schweinefett. Salade de pommes de terre au sain-doux. Nachdem die Kartoffeln wie oben gekocht und in Scheiben geschnitten worden sind, thue man Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel und heiße Fleischbrühe daran, lasse in einem Pfännlein eingekochtes Schweinefett oder von Bratenjus abgenommenes heiß werden, gieße dann den dazu bestimmten Essig daran, lasse es mit demselben aufkochen und menge es unter die Kartoffeln. Öl wird weggelassen.

Dieser Salat wird warm serviert und kann auf dem Dampf wieder aufgewärmt werden.

1162 a. Warmer Kartoffelsalat mit Speckwürfeln. Salade aux pommes de terre chaude avec quartiers de lard. Für 6 Personen 1—1½ Kilogr. Kartoffeln. Nachdem dieselben geschwellt, geschält und in Scheiben geschnitten worden sind wie in Nr. 1161 angegeben, werden 80 bis 125 Gr. Speck in feine Würfelchen geschnitten, auf schwachem Feuer hellbraun geröstet. Dann wird eine mittlere, feingeschnittene Zwiebel noch kurz darin gedämpft, die Kartoffeln hineingegeben, Salz, Pfeffer und Essig beigefügt und alles noch tüchtig untereinander gemischt.

1163. Heringsalat mit Kartoffeln. Salade de pommes de terre aux harengs. Für 6 Personen. Zu 20 bis 25 kleinen, gelben Kartoffeln (vorzugsweise englischen, die nicht mehlig sind) nehme man 2 gefalzene Heringe (Milchner), 1 bis 2 Reinettenäpfel, 40 Gr. Kapern, ½ kleinere Zwiebel. Man reinige die Heringe, schneide sie in Würfel, schneide die Milchner mit dem Messer sehr fein und verrühre letztere in einem Töpfchen mit so viel Öl und Essig, als der Salat erfordert zu einer Mayonnaise (siehe Nr. 291), thue die geschälten und geschnittenen Äpfel und Zwiebeln, ganze oder gehackte Kapern, Pfeffer, nebst etwas Bratenjus oder Fleischbrühe dazu. Nun lege man in eine Schüssel eine Lage heiß in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dann Heringswürfel, gieße von der verrührten Mayonnaise dazu, wieder Kartoffeln und so fort bis alles beisammen ist, dann vermenge man es sorgfältig, ohne die

Scheiben zu brechen, richte den Salat pyramidal auf eine Salatschüssel an, drücke die Oberfläche mit einem Messer fest, zeichne mit demselben 6 oder 8 gleiche Abteilungen (Schnitze) an, deren Spitzen auf dem Mittelpunkt zusammenlaufen, belege jeden dieser Schnitze zur Verzierung mit einer besonderen Farbe, z. B. zwei entgegengesetzt mit gehackter Petersilie, zwei mit gehacktem Eiweiß, zwei mit dem Gelben von hartgekochten Eiern und zwei mit gehackter Gallerte oder Rahm; in die Mitte stecke man ein Büschelchen Petersilie; die gewaschenen Köpfe und Schwänze der Feringe stecke man solcherweise in den Salat, als lägen die ganzen Fische darin, von welchen jedoch nur Kopf und Schwanz sichtbar sind. In das geöffnete Maul thue man kleine Blättchen Petersilie.

Feringensalat ohne Kartoffeln siehe Abschnitt 6.

1164. Salat von Rüttscherlen (weißen Böhnlein).

Salade aux haricots blancs. 250 bis 300 Gr. für 6 Personen. Man koche die Rüttscherlen nach Nr. 1091 weich, dann schüttele man das Wasser ab, streue Pfeffer, $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel und feingehackte Petersilie darüber, gieße 3 Eßlöffel voll Essig und 5 Eßlöffel voll Öl dazu und vermenge es sorgfältig.

1165. Gestürzten Salat von Rüttscherlen. Salade renversée aux haricots blancs. Der Salat wird nach obiger Nummer zubereitet, 4 Deciliter geläuterte oder ungeläuterte flüssige Ochsen-, Kalbs- oder Schweinsgallerte darunter gemischt, in eine Form gefüllt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, beim Gebrauch in warmes Wasser getaucht und umgestürzt.

1166. Salat von grünen Bohnen. Salade aux haricots verts. $\frac{3}{4}$ Kilogr. Bohnen für 6 Personen. Kochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Von ganz jungen, schmalen Bohnen ohne Fäden, schneide man Spitze und Stielteil ab, koche sie in gesalzenem Wasser auf starkem Feuer schnell weich, kühle sie nach Belieben in kaltem Wasser ab, damit sie grün bleiben. Dann lege man sie warm oder kalt in eine Schüssel, streue feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer und Salz darüber und vermenge sie mit Essig und Öl. Will man größere Bohnen zu Salat verwenden, so lege man ein Stückchen Soda in das gesalzene Wasser und ziehe die Fäden erst ab, nachdem die Bohnen weichgekocht sind, sie werden aber wie oben in viel Wasser auf starkem Feuer weichgekocht.

1167. Krautsalat oder Kohlsalat. Salade aux choux blanc. Ein fester, 1 Kilogr. schwerer Kopf Weiß- oder Rotkraut oder Kohlkopf für 6 Personen. Man hoble oder schneide das Weißkraut in schmale Riemchen, nachdem es von dem Strunke und den

harten Bestandteilen befreit ist, streue Salz, Pfeffer und 1 feingeschnittene Zwiebel darüber, gieße etwa 3 Löffel voll Essig und 6 Löffel voll Öl daran und vermenge es gut. — Dieser Salat soll 2 Stunden vor dem Gebrauch bereitet werden, weil er durch das Stehen mürbe und zart wird. Aus dem gleichen Grunde kann er für mehrere Tage im voraus zubereitet werden.

1168. Warmer Krautsalat. Salade aux choux blancs chaude. Zu einem großen Kopf Weißkraut röste man $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel in 80 bis 125 Gr. zerlassenen Speckwürfeln, thue das gehobelte oder in Riemchen geschnittene Kraut, Pfeffer, Salz und 4 bis 6 Löffel voll Essig dazu und dämpfe es ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde. — Gibt man Würste dazu, so können dieselben in dem Salat heiß gemacht werden. — Dieser Salat wird heiß serviert, kann auch aufgewärmt werden.

1169. Endivienalat (Salade aux laitues romaines) hat man im Herbst und Winter. Es gibt 3 Arten Endivien: krause, glatte schmale und glatte breite Endivie; letztere ist die beste; sie soll schön hellgelb sein. Für 6 Personen. Man schneide von einem großen breitblättrigen Kopf die äußern grünen Blätter ab, auch die Wurzel, welche die Blätter zusammenhält, doch so tief, daß letztere auseinanderfallen. Dann lege man einige Blätter übereinander, durchschneide sie der Länge nach in schmale lange Streifen, lege sie zum Reinigen und Erfrischen 1 Stunde in kaltes Wasser.

Eine Viertelstunde vor dem Essen schütte man das Wasser ab, gieße warmes daran, reibe die Salatschüssel inwendig mit Knoblauch ein, lege den wieder gut ausgeschwungenen Salat hinein, streue Pfeffer und Salz darüber, gieße 2 Eßlöffel voll Essig und 3 Löffel voll Öl daran und vermenge es gut. — Man kann auch den Knoblauch auf einer Brotkruste verreiben, diese in den Salat legen bis er vermenget ist und sie dann wieder herausnehmen.

1170. Salat von Löwenzahn (Pflasteröhrl). Salade de chicorée sauvage. Grüner oder besser gelber ganz junger Löwenzahn wird sorgfältig erlesen, in Wasser, das oft gewechselt wird, gewaschen, dann 1 Stunde in warmes Wasser gelegt zum Weichwerden, mit Pfeffer, Salz, feingeschnittener Zwiebel, Essig und Öl vermenget.

1171. Kopfsalat (Laitue pommée) hat man von Ende April an den ganzen Sommer hindurch, in Delikatessenhandlungen bald nach Neujahr. Ein 250 Gr. schwerer Salatkopf für 4 Personen. Man schneide von dem Salat die äußern, grünen, zähen Blätter weg, an den folgenden Blättern die obern Ränder und Mittelrippen, die

zarten Blätter, an welchen man die Rippen läßt, spalte man bloß, das Herz teile man in 2 oder 4 Teile. Beim Waschen wechsle man das Wasser, schwinde den Salat aus, lege ihn in die Salatschüssel, vermenge ihn unmittelbar vor dem Gebrauch mit Pfeffer, Salz, feingeschnittenem Schnittlauch, Essig und Öl.

1172. Brunnkresse (Cresson) findet man im Herbst, Winter und Frühling an den kleinen Bächen. — Ein Liter (kleiner Becher) für 6 bis 8 Personen. Man schneide die dicksten Stiele ab, wasche den Salat im kalten Wasser, schwinde ihn gut aus und menge Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll Essig und 2 Löffel voll Öl darunter. — Brunnkresse ist ein feiner Salat, wird vorzugsweise zu gebratenem Geflügel serviert.

1173. Rebkresse (Rüchli). Ein Liter (kleiner Becher) für 6 bis 8 Personen, wird im Winter auf den Wiesen und in den Reben gesammelt. Man erlese ihn sorgfältig, wasche ihn und menge Pfeffer, Salz, 1 Löffel voll Essig und 2 Löffel voll Öl darunter; derselbe ist ein gewöhnlicher Salat.

1174. Gemischter Salat.*) Salade méléée. Für 8 bis 10 Personen. 1 Salatkopf, 2 Hände voll Gartenkresse, 1 Hand voll sehr junger Lattichsalat, zu dünnen Scheibchen geschnittene Monatrettige. Nachdem die Salatarten in kaltem Wasser erfrischt und gereinigt worden, wird das Wasser ausgeschwungen, in einer Salatschüssel unmittelbar vor dem Servieren mit feingeschnittenem Schnittlauch, Pfeffer und Salz bestreut und mit 2 Löffeln voll Essig und 4 Löffeln voll Öl vermengt.

1174a. Krautstiessalat. Salade de trognons de choux. 2 Bund Krautstiel für 6 bis 8 Personen. Kochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Krautstiel Nr. 1028 werden wie dort angegeben weichgekocht, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz zu Salat angemacht.

Zwanzigster Abschnitt.

Mehl- und Milchspeisen.

1175. Allgemeines über die Mehlspeisen. Sie sind im Ganzen nicht sehr nahrhaft und schwer verdaulich. Jedoch können sie durch die Beimischung von Milch und Käse nahrhafter und

*) Hier fehlende Salate siehe 6. Abschnitt, „Salat von Fleisch,“ siehe Nr. 431 und 432.