Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

alles aufgebraucht ist. Zu oberst soll Bisquit kommen. Nun wird der Pudding ein wenig beschwert und einige Stunden aufs Eis oder über Nacht in den Keller gestellt. — Vor dem Servieren wird das Saladier einen Augenblick ins warme Wasser gehalten, sorgfältig gestürzt und mit geschlagenem Rahm oder einer Vanillencreme serviert. Der vortreffliche Pudding kann auch nur mit etwa 2 bis 3 Deciliter zu Schaum geschlagenem Rahm garniert und so aufgetragen werden.

1340 b. Ambrosia. Für 6 Personen. 1 Liter Milch, 1 Messerspitze Vanillin, 70 Gr. Zucker, 60 Gr. Maizena, 4 Eier, 2 bis 3 Löffel Fruchtgelée.

3/4 Liter Milch wird siedend gemacht, Vanillin und Zucker beigefügt. Während dieser Zeit wird das Maizena mit der übrigen Milch angerührt, die Eigelb beigemischt, mit der Gabel gut verklopft, alles in die Milch gerührt, während etwa 3 Minuten zu einem dicklichen nicht zu steifen Brei gekocht, auf eine längliche Fleischplatte angerichtet, glatt gestrichen und einige Stunden in den Keller oder auf Eis gestellt. Vor dem Auftragen werden die unterdessen an der Kühle aufbewahrten Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Himbeer-, Johannisbeer-, Quitten- oder sonstige Gelee damit verklopft, alles auf die erkaltete Maizenamasse gestrichen, mit dem Messer hübsch verziert und sofort serviert. Es ist dies ein hübsch aussehender, guter und billiger Nachtisch.

3. Abteilung.

Puddingssaucen.

1341. Rotweinsauce. Sauce au vin rouge. 6 Deciliter Rotwein, 2 bis 3 Deciliter Wasser, 120 bis 180 Gr. Zucker, 1 Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale, 1 bis 2 Gewürznelken, nach Belieben 50 Gr. Rosinen und 50 Gr. Weinbeeren. — Man koche alles ohne den Wein in einer Messingpfanne bis die Rosinen schön rund sind, füge den Wein bei, koche die Sauce nochmals auf, nehme dann Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken heraus, serviere diese Sauce zu Puddings in einer Saucière oder schütte sie über oder an einen solchen. Sie dient auch zu Pfaffenbrot, gebackenen Schnitten 2c. Wird der Zucker vorerst mit 2 Löffeln Wasser gelb geröstet, so wird die Sauce kräftiger und schmackhafter.

Um die Sauce etwas dicker zu machen, kann in derselben noch 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Kartoffelmehl (fécule) aufgekocht werden. (Weißmehl macht die Saucen trübe),

1342. Fruchtsauce. Sauce aux fruits. 3 Deciliter Wasser, 1 Zimmtstengel, 2 Nelken, nach Belieben 1 Stück Citronen-

schale, 1 bis 2 Löffel beliebiger Fruchtgelee, Fruchtmarmelade oder 2 bis 4 Löffel Saft von eingemachten Früchten, 60 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Maizena oder Kartoffelmehl, 2 Deciliter Rot- oder Weißwein.

Das Wasser wird mit sämtlichen Zuthaten außer dem Maizena und dem Wein auf schwaches Feuer gesetzt und während einigen Minuten gekocht. Dann wird der mit dem Maizena angerührte Wein beigefügt, alles noch kurz aufgekocht, durchpassiert und warm oder kalt serviert.

Diese wohlschmeckende Sauce kann auch von frischen Früchten bereitet werden. — Die Früchte werden zu diesem Zwecke vorbereitet wie zu einem Fruchtmues, je nach der Frucht geschält, zerschnitten oder ausgesteint. Dann wird 1 Liter Wasser mit ½ Liter Früchte auf schwaches Feuer gesetzt, während einer halben Stunde weich gekocht, durch ein Sieb gedrückt und im übrigen gleich verfahren, nur daß die Beigabe von Wein oft unnötig ist und mehr Zucker gebraucht wird. Nach Belieben können solche Saucen noch mit einigen Tropfen Citronensaft gewürzt werden.

1343. Geschlagene Weinsauce (Savayon). 2 Deciliter Weißwein und entweder 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Cognac oder Kirschwasser, 90 bis 125 Gr. gestoßener Zucker, 2 Eier, ein Stück Citronenschale. — Man setze alles zusammen in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer, klopfe es fortwährend mit dem Schneebesen und bringe es bis an das, aber nicht zum Kochen, entferne die Citronenschale, richte dann diese weiße Schaumsauce sogleich über den Pudding oder in eine Saucière an und serviere sie sogleich. Bei richtiger Zubereitung ergibt dieses eine mittelgroße Saladière voll Schaumsauce, bleibt sie aber zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem ganz kleinen Quantum unansehnlicher geronnener Brühe.

1344. Himbeersauce. Sauce aux framboises. Will man sie von frischen Himbeeren bereiten, so koche man solche ein wenig mit Zucker, treibe sie durch ein feines Haarsieb, verrühre das Durchgetriebene gut und serviere sie kalt oder warm zu Puddings.

Man kann auch Himbeersaft mit ein wenig Wasser verdünnen und kalt oder warm in einer Saucière zu Puddings servieren.

1345. Hagebuttensauce. Sauce aux églantines. Durchgetriebenes Hagebuttenmark (s. Nr. 1718) koche man mit gestoßenem Zucker und weißem Wein vermischt einmal auf und serviere diese Sauce heiß zu den Puddings. — Man kann das Mark auch statt mit Wein mit Milch oder Rahm verdünnen. — Ein-

gemachte Hagebutten (Most) verdünne man ein wenig mit Rahm oder Wein ohne Zucker beizufügen und serviere sie kalt oder warm.

1346. Vanillenmilch. Siehe Nr. 1353.

1346a. Verschiedene Cremen als Puddingsaucen. Jede beliebige Creme s. Nr. 1350 bis 1363 kann nach Belieben kalt oder warm zu kalten oder warmen Puddings serviert werden; auch Mandelmilch Nr. 1664 ist passend, doch gibt man sie eher zu den kalten Puddings.

1347. Chaudeau. Gleiche Zubereitung wie bei Savayon Nr. 1343, nur daß das doppelte Quantum Wein mit ½ bis 1 Kaffeelöffel Maizena vermengt wird, was eine gebundenere Sauce gibt.

1347a. Roter Chaudeau. Es wird ein hübscher heller Rotwein, welcher mit einigen Löffeln Himbeer- und Johannisbeersaft vermischt wird (auch halb und halb), dazu verwendet.

1348. Kirschwassersauce. Sauce au kirsch. 125 bis 250 Gr. Zucker koche man mit 4 Deciliter Wasser zum schwachen Faden unter beständigem Abschäumen, stelle ihn dann vom Feuer, gieße, sobald er kalt ist, 2 bis 3 Gläschen Kirschwasser und 2 Deciliter Wein dazu und serviere die Sauce zu Puddings oder Omelettes françaises.

Sechsundzwanzigster Abschnitt.

Flüssige und gestürzte Cremen, Charlotten, Blancmangers und Glaces.

1. Abteilung.

Flüssige Cremen.

1349. Bemerkenswertes über die flüssigen Cremen. Bei jeder Creme rührt man zu den zerklopften Eiern einen Teil kalte Flüssigkeit, sei es: von dem dazu bestimmten Rahm, Milch,*)

*) Wird Milch anstatt Rahm zu den Cremen verwendet, so werden sie auf folgende Weise bereitet: 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Fécule (Kartoffelmehl) wird mit einigen Löffeln Milch zart angerührt, die Eigelb gut damit verklopft, die mit den gewünschten Zuthaten unterdessen siedend gemachte Milch sorgfältig darunter gerührt und alles vor's Kochen gebracht. Auf diese Weise können sehr gut einige Eigelb gespart werden. — Um diese Cremen etwas zu verfeinern, kann, wenn sie abgekühlt sind, ein Stück süße Butter darunter gerührt werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg