Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

6. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

1389. Blancmanger mit Kalbsfuß ohne Rahm. Blancmanger au pied de veau. Für 6 Personen. 125 Gr. geschälte süße, 7 Gr. bittere Mandeln,*) 125 Gr. Zucker, 1 Kalbsfuß. Man setze den Kalbsfuß mit 2½ Liter Wasser auf das Feuer und koche ihn ohne Salz 2½ Stunden, daß man etwa 1 Liter Brühe erhält. Sollte diese zu rasch einkochen, so gieße man etwas Wasser nach. Die Brühe schütte man durch eine Serviette in eine Schüssel, lasse sie bis zum andern Tag stehen und nehme dann alles Fett rein ab. Die Mandeln reibe man sehr fein, koche sie mit dem Zucker und der Kalbsfußgallerte, deren Bodensatz man zurückläßt, unter beständigem Rühren einmal auf, gieße es durch ein Tuch in eine Schüssel, schütte die Brühe in die Form und stelle sie kalt zum Festwerden. Kalbsfuß kann bei jedem Blancmanger, sowie bei jeder gestürzten Creme statt Gelatine oder Hauseblase angewendet werden.

6. Abteilung.

Crêmes rubanées (gestreifte Cremen).

1390. Crême rubanée (braun und weiß gestreiftes Blancmanger). Man bereite ein beliebiges Blancmanger Nr. 1384 oder 1385, auch ein Blancmanger mit Schokolade Nr. 1388. Die Form, welche man damit füllen will, stelle man auf Eis, gieße erkaltetes aber flüssiges Blancmanger stark fingersdick hinein, lasse es fest werden; hierauf gieße man kaltgerührte Schokoladencreme eben so hoch hinein und fahre, nachdem dieselbe fest geworden, abwechselnd fort mit Blancmanger und Schokoladencreme, bis die Form voll ist. Sollten die Cremen, mit welchen aufgefüllt wird, fest werden, so stelle man je einen Teil davon in warmes Wasser, mache sie durch Rühren wieder flüssig, rühre sie dann im kalten Wasser bis sie wieder kalt aber noch flüssig ist, wo sie dann recht ist zum Auffüllen (warm über einander gegossen verschwimmen die Streifen ineinander). Zum Auftragen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell ab und stürze sie auf eine Platte um.

1391. Dreifarbig gestreifte Creme. Crême rubanée. Man bereite von 8 Deciliter Rahm Blancmanger Nr. 1384 oder 1385, dann ebenso viel Blancmanger mit Schokolade Nr. 1388, auch gestürzte Weincreme Nr. 1370 oder gestürzte Vanillencreme. — In einer runden hohen Puddingform zeichne man mit dem Bleistift die Breite der Streifen an, in welcher Weise man die verschiedenfarbigen Cremen abwechslungsweise einfüllen will. Hat die Form einen

*) Siehe Anmerkung auf Seite 444.

Früchten- oder Sternboden, so fülle man Früchten- oder Sternvertiefung je nach Geschmack mit einer oder zwei Farben der vorhandenen Cremen, decke dann mit einer Lage Creme der dritten Farbe, von welcher man zur Frucht- oder Sternenbildung noch nicht verwendet hat, darüber, bis zum ersten angezeichneten Strich. So fülle man, weiter mit den Farben abwechselnd, indem man die Cremen jedesmal stocken läßt, ehe man wieder kalt gerührte darüber füllen will. Ist die Form angefüllt und die Cremen aufgebraucht, so lasse man sie noch 3 bis 4 Stunden in Eis ruhig stehen und stürze sie, ehe man die gestreifte Creme servieren will, auf eine flache Kompotière oder Tortenplatte um, indem man die Form zuerst im heißen Wasser einige Sekunden bis an den obern Rand getaucht hat.

1392. Vierfarbig gestreifte Creme. Crême rubanée. Zu obigen Cremen bereite man noch eine Orangengallerte Nr. 1410 ohne Rum oder Cognac, weil sie sonst beim Aufwärmen trüb würde. Einige kleine Orangen höhle man vollständig aus, indem man darauf achtet, daß solche bis an die kleine Öffnung ganz bleiben und nirgends Löcher bekommen. In diese fülle man, indem man sie gleich der Cremenform ins Eis stellt, jedesmal wenn gefüllt wird, auch eine Lage Creme oder Gallerte. Wird die eingefüllte und völlig erkaltete gestreifte Creme gestürzt, so zerschneide man die gefüllten Orangen zu Schnitzen und lege sie zur Verzierung um die umgestürzte gestreifte Creme.

7. Abteilung.

Glace (Eis, Gefrorenes).

1393. Vanille-Glace. Glace à la vanille. Für 6 Personen. Man bereite die Vanille-Creme Nr. 1350, schütte sie in die Glace-Maschine und behandle sie nach Vorschrift der angewendeten Maschine. Dann nimmt man sie aus derselben, serviert die Glace sogleich in Gläsern oder drückt sie in eine Form, die zugedeckt bis zum Gebrauch in Eis gestellt wird. Man kann mehrere Arten Glaces in eine Form neben einander setzen, wodurch man dann beim Umstürzen eine verschiedenfarbige Glace erhält. In Eis ohne Salz kann man keine Glace gefrieren. Hat man keine Maschine, so fülle man eine hohe Blechbüchse zur Hälfte mit der Creme und decke sie fest zu, stelle sie in Eis mit Salz vermischt, drehe sie fortwährend um, öffne die Büchse von Zeit zu Zeit und rühre in der Creme; doch wird solche Glace nie so fest gefrieren als in der Maschine bereitete.

Auf diese Weise kann von jeder Creme Glace bereitet werden, auch von Früchtensaft, wenn derselbe nicht zu viel Zucker enthält