Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Siebenundzwanzigster Abschnitt. Süße Gallerten (Gelees).

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Süße Gallerten (Gelees).

1405. Bemerkenswertes über die süßen Gallerten. Die süßen Gallerten kocht man am besten in einer Messingpfanne. Mit Hauseblase oder Gelatine bereitet, werden sie wie Kompotes, Cremes und Glaces zu trockenen Torten oder Törtchen gegeben. Der Zucker zu den Gallerten wird mit Wasser zum Faden gekocht (siehe 34. Abschnitt, Abteilung 2) und durch Abschäumen mit oder ohne Eiweiß geläutert (siehe 34. Abschnitt, Abteilung 1). Die Gelatine koche man mit Wasser unter beständigem Rühren (wegen dem Anbrennen) bis sie aufgelöst ist, oder gieße siedendes Wasser darüber und lasse sie zugedeckt an der Wärme stehen bis sie aufgelöst ist; dann läutere man sie mit Eiern und Citronensaft folgendermaßen: Zu 20 Gr. Gelatine und 2 Deciliter Wasser zerklopfe man 3 Eiweiß oder 1½ ganze Eier in einer Schüssel, gieße 2 Deciliter Wein daran, presse den Saft von einer Citrone hinzu (welcher gerinnen macht); dieses rühre man zu der auf dem Feuer aufgelösten Gelatine nebst den noch übrigen zur Gallerte bestimmten Flüssigkeiten, bringe es unter fortgesetztem Rühren zum Kochen, stelle es ab bis es geronnen ist und schütte die Gallerte durch eine ziemlich feine, aufgespannte Serviette. Die zuerst trüb durchgegangene Flüssigkeit gieße man wieder langsam in das Tuch zurück, wiederhole dies noch 1 oder 2 Mal bis die Gallerte klar ist (in dem Tuch darf nie gerührt werden). Was nicht durchfließt wird, sobald es nicht mehr tropft, mit einem Schöpflöffel aus der Serviette genommen, noch einmal aufgekocht und durch das ausgewaschene und wieder aufgespannte Tuch geschüttet.

Rum oder Kirschwasser in eine noch warme, geläuterte Gallerte gegossen, macht solche trübe; letztere muß beim Zugießen kalt, aber noch flüssig sein.

Hauseblase wird nicht geläutert; sie hat etwas mehr Gallertstoff als die Gelatine. 15 Gr. Hauseblase ist gleich 20 Gr. Gelatine. Man klopfe sie abends vorher tüchtig, schneide sie in kleine Stückchen, gieße 2 Deciliter Wasser daran, koche sie andern Tags auf, schütte sie durch ein Sieb und rühre sie in die geläuterte Gallerte. Wird angebrühter Thee oder Orangensaft, der nicht ganz klar ist, zu einer Gallerte verwendet, so läutere man ihn mit dem Zucker oder mit

Citronensaft und Eiern. — Die fertige Gallerte gieße man in eine kupferverzinnte oder verzinnte Blechform, stelle sie zum Festwerden über Nacht in den Keller oder einige Stunden auf Eis. Zum Umstürzen tauche man die Form einige Sekunden in warmes Wasser, trockne sie schnell ab und stürze die Gallerte auf eine Platte oder Kompotiere um.

1406. **Erdbeer-Gallerte.** Gelée aux fraises. Für 6 Personen. 1¼ Liter reife Walderdbeeren, 280 Gr. Zucker, 6 Deciliter Wasser, 15 Gr. Hauseblase oder 20 Gr. Gelatine. — Man koche den Zucker mit einem Deciliter Wasser unter öfterem Abschäumen zum Faden, gieße ihn, wenn er kalt ist, über die Erdbeeren, lasse sie 3 bis 6 Stunden zugedeckt stehen, dann thue man die Erdbeeren auf ein Sieb, ohne sie zu zerdrücken, schütte nach ½ Stunde den durchgeflossenen Saft unter Zurücklassung des Satzes unter die nebst obigem Wasser nach Nr. 1405 geläuterte Gelatine, gieße die flüssige Gallerte in eine Form, stelle sie zum Festwerden an einen kühlen Ort und stürze sie um.

1407. **Himbeer-Gallerte.** Gelée aux framboises. Für 6 Personen. 1¼ Liter Himbeeren, 280 Gr. Zucker, 6 Deciliter Wasser, 15 Gr. Hauseblase oder 20 Gr. Gelatine. — Man koche den Zucker mit 1 Deciliter Wasser zum Faden, schütte die Himbeeren hinein und koche sie unter Abschäumen 10 Minuten mit, lasse den Saft durch ein Haarsieb fließen, vermische ihn mit der nebst dem Wasser nach Nr. 1405 geläuterten Gelatine und verfahre im übrigen nach Nr. 1406.

1408. **Punsch-Gallerte mit Hauseblase.** Gelée au punch et à la colle de poisson. Für 6 Personen. 20 Gr. Hauseblase, Saft von 3—4 Citronen, 1 Citronenschale an 250 Gr. Zucker abgerieben, 4 Deciliter weißen Wein, 4 Deciliter Wasser, 1 Deciliter Arak. — Die Hauseblase klopfe man den Tag vorher, zerschneide sie, gieße 2 Deciliter heißes Wasser darüber, koche sie andern Tags damit auf und schütte sie durch ein Sieb; dann gieße man den durch ein wollenes Tuch gelaufenen Citronensaft hinein. Den Zucker koche man unter Abschäumen mit 2 Deciliter Wasser zum Faden oder läutere ihn (siehe 34. Abschnitt, Abteilung 1), rühre ihn, nachdem er abgekühlt ist, samt dem Wein in die Hauseblase. Ist die Gallerte kalt, aber noch flüssig, so füge man den Rum oder Arak bei, fülle sie in die Form und lasse sie darin fest werden.

1409. **Punsch-Gallerte mit Gelatine.** Gelée au punch. Nach obigem Rezept; statt Hauseblase 25 bis 30 Gr. geläuterte Gelatine.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1410. Orangen-Gallerte. Gelée aux oranges. Für 6 Personen. 30 Gr. Gelatine, 2 Eier, Saft von 3 Orangen und 1 Citrone, Schale von 1 Orange und 1/2 Citrone, 1/2 Liter weißer Wein, 4 Deciliter Wasser und 250 Gr. Zucker. — Orangen- und Citronenschalen müssen sehr dünn abgeschält und darf auch nicht das mindeste von dem weißen daran sein; den Saft der Orangen und Citronen presse man fest aus. Dann setze man den Wein, die Orangen- und Citronenschalen auf das Feuer, zerklopfe in einer Schüssel die Eier, gieße die Hälfte des oben angegebenen Wassers hinzu, den Saft der Orangen und der Citronen, rühre dies samt der Gelatine in den kochenden Wein, lasse alles unter fortgesetztem Rühren noch einmal aufkochen, stelle es dann ab und lasse die Gallerte, sobald sie geronnen ist, durch eine aufgespannte Serviette fließen. — Unterdessen koche man den Zucker mit 2 Deciliter Wasser unter fleißigem Abschäumen zum Faden und gieße ihn zu der klar durchgeflossenen Gallerte.

1411. Orangen-Gallerte mit Orangenschnitzen. Gelée aux quartiers d'oranges. Man bereite obige Gallerte, schäle überdies noch 2 Orangen, teile sie in Schnitze, entferne alles Weiße sorgfältig, ohne die durchsichtige Haut zu verletzen. Über die reingeschälten Schnitze gieße man 125 Gr. zum schwachen Faden gekochten Zucker, gieße ihn nach 1/2 Stunde wieder davon ab, koche ihn mit ein wenig Wasser abermals auf und gieße denselben wieder darüber. Dies wiederhole man 3 bis 4 Mal; zuletzt wird der Zucker zum starken Faden gekocht, die Schnitze darin aufgekocht, dann angerichtet und kalt gestellt, was Tags zuvor am besten geschieht. Alsdann lege man die Schnitze neben einander auf ein Sieb oder Tuch zum abtropfen, gieße in eine Form fingershoch Gallerte, lasse sie fest werden, lege in schöner Ordnung einen Teil der Schnitze darauf, jedoch nicht zu nahe an den Rand; dann fülle man mit kalter, dickflüssiger Gallerte ein wenig auf, lege, sobald sie fest ist, wieder Schnitze und fahre so fort, bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Gallerte sein.

Zieht man vor, die Gallerte in einer Schüssel zu geben, so fülle man den Boden 1 oder 2 fingershoch mit Gallerte, lege, nachdem sie fest geworden, die Schnitze in schöner Ordnung darauf und gieße die übrige Gallerte darüber. In diesem Fall darf die Gallerte weniger fest, nur mit 15 Gr. Gelatine bereitet sein.

1412. Kirschwasser-Gallerte. Gelée au kirsch. Für 6 Personen. 20 Gr. Gelatine, 7 Deciliter Wein und Wasser, 3/4 Citronenschale, Saft von 2 Citronen, 180 Gr. Zucker, schwach

1 Deciliter Kirschwasser. — Gelatine, Citronensaft und -Schale koche man mit dem Wein unter beständigem Rühren auf, seihe sie durch eine aufgespannte Serviette, koche den Zucker mit Wasser zum Faden, schütte ihn in die klare Gallerte. In die kalte, aber noch flüssige Gallerte gieße man das Kirschwasser, fülle sie in eine Form und lasse sie fest werden.

1413. Russische Kirschwasser-Gallerte. Gelée russe. Obige kalte, aber noch flüssige Kirschwasser-Gallerte oder jede beliebige vorhergehende, schütte man in einen Schneekessel oder verzinnte Blechschüssel, stelle sie auf Eis und schlage die Gallerte mit dem Schneebesen zu Schnee, fülle denselben schnell, dieweil er noch flüssig ist, in eine Form und lasse den Gelee an einem kühlen Ort oder auf Eis fest werden. Von übriggebliebener beliebiger Gallerte, welche man wieder flüssig macht, bereitet man gewöhnlich eine russische, um wieder etwas Ganzes zu erhalten.

Achtundzwanzigster Abschnitt.

Kompotes.

1414. Aepfelkompote. Compote aux pommes. Für 6 Personen. Hiezu nehme man saure Äpfel, die nicht leicht verkochen, am besten „Rümenchrüsliger" (Hebeläpfel genannt). Dieses sind runde, mittelgroße, rote Äpfel mit helleren Streifen und kurzem, fleischigem Stiel, die eine schöne Gallerte (Gelee) geben, im gekochten Zustande sehr schön weiß und durchsichtig aussehen. Borsdorfer sind auch passend, sehen aber gelblich und fest aus. Reinetten enthalten auch ziemlich Gallerte, verkochen aber leicht; besonders wichtig ist, daß zu Kompote bestimmte Äpfel schon sorgfältig vom Baum genommen, und ebenso sorgsam als möglich behandelt werden beim Aufbewahren, damit sie nicht durch Fallen gelbe Flecke bekommen.

Zu einer Kompote rechnet man etwa 25 Äpfel, auf ½ Kilogr. geschälte Äpfel, 125 Gr. Zucker und die Schale einer Citrone. — Man schäle die Äpfel schön rund, halbiere sie, höhle mit dem Äpfelbohrer die Kerne aus, lege sie in bereit gehaltenes kaltes Wasser mit etwas Citronensaft vermischt, welcher das Rostigwerden verhindert.