Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Achtundzwanzigster Abschnitt. Kompotes.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

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.

Sobald alle Äpfel geschält sind, setze man sie in kochendem Wasser, etwas Weißwein mit Zimmt, Zucker und Citronenschale zum Feuer und lasse sie zugedeckt weichkochen. Dann nehme man sie mit einem Löffel heraus, lege sie ausgebreitet auf eine flache Platte. Die Brühe seihe man durch ein Sieb, koche sie dann in der gereinigten Pfanne zum Gallertgrad, d. h. bis sie stark perlt und beim Aufziehen mit dem Schaumlöffel sich in einigen neben einander stehenden Tropfen von demselben losreißt. Die Äpfel lege man in eine Cremenschüssel schön gleichmäßig und fest aneinander, die flache Seite nach unten, gieße den Saft (Gallerte) darüber, welcher sogleich darauf fest wird. Man serviere die Kompote zu trockener Torte, Mandel-, Gleichschwer, Schwarzbrottorte 2c. Richtet man Apfelkompote auf eine Kompotière erhöht an, so gieße man die eingekochte Gallerte in ein mit Wasser ausgespültes Schüsselchen, lasse sie fest werden, stürze sie dann auf ein Tuch um, schneide sie in dünne Scheiben und lege dieselben sich dicht aneinander anschließend über die angerichtete Kompote.

1415. **Birnenkompote.** Compote aux poires. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Roseletten- oder beliebige andere Arten Birnen, 250 Gr. Zucker, 4 Deciliter weißen Wein, 8 Deciliter Wasser, 1 ganze Citronenschale, 2 Nelken, 1 Stückchen Zimmt. — Die Birnen werden geschält, die Stiele halb abgeschnitten und samt Zucker, den Gewürzen, in Wein und Wasser weich gekocht. Dann nehme man die Birnen sorgfältig heraus, richte sie auf eine Kompotiere in der Mitte erhöht an, schütte den Saft durch ein Sieb, koche ihn, wenn es zu viel ist, noch mehr ein und schütte ihn zu den Birnen.

1415 a. **Schokoladebirnen.** Poires au chocolat. 1 Kilogr. gute Birnen werden geschält und die Stiele daran gelassen. Dann werden 100 bis 125 Gr. Zucker mit ganz wenig Wasser hübsch braun geröstet, 1/2 bis 3/4 Liter Wasser, 1 Stück Citronenschale, 1 Stück Zimmt und nach Belieben etwas Rotwein beigefügt und die Birnen so weich gekocht, daß die Stiele noch halten, was ungefähr 1 bis 1 1/2 Stunden Zeit erfordern wird. — Einige Minuten vor dem Anrichten werden einige Löffel voll süßer Rahm sorgfältig darunter gemischt. Dann werden die Birnen, die Stiele nach oben, in eine Schüssel angerichtet und mit der schön braunen, kleinen Sauce übergossen.

1416. **Pfirsichkompote.** Compote aux pêches. Sorgfältig abgenommene Pfirsiche, ohne Flecken, brühe man mit nicht zu stark kochendem Wasser und schäle sie. Zu 1/2 Kilogr. Pfirsichen setze man 250 Gr. Zucker mit Wasser auf das Feuer, lege, sobald

es kocht, die Pfirsiche hinein und koche sie bis sie anfangen Risse zu bekommen; dann nehme man sie behutsam heraus, seihe den Saft durch ein Sieb, thue ihn wieder in die Pfanne und koche ihn bis auf weniges ein. Die Pfirsiche lege man in der Mitte erhöht in die Cremenschüssel oder Kompotière und gieße den Saft darüber. Unter den erkalteten Saft kann man nach Belieben ein wenig Kirschwasser rühren. Hat man nicht frische Pfirsiche, so gebe man eingemachte.

1417. Aprikosenkompote. Compote aux abricots. Siehe Pfirsichkompote Nr. 1416.

1418. Kirschenkompote. Compote aux cerises. Für 6 Personen. 1 Kilogr. saure und schwarze Kirschen zu gleichen Teilen, 1/2 Kilogr. Zucker. — Man koche den Zucker mit 2 Deciliter Wasser zum schwachen Faden, thue die Kirschen, von denen man die Stiele abgezupft hat, hinein und koche sie samt 4 Deciliter Wasser eine Stunde, richte sie auf eine Kompotiere an und gieße den Saft darum.

1419. Zwetschgenkompote. Compote aux pruneaux. Für 6—10 Personen 1—1 1/4 Kilogr. reife, aber noch feste Zwetschgen, 375 Gr. Zucker. — Die Zwetschgen reibe man mit einem Tuche ab, gieße kochendes Wasser darüber und schäle sie. Den Zucker koche man mit Wasser zum schwachen Faden, thue dann die Zwetschgen nebst 3 Deciliter Wasser hinein und koche sie weich. Sie müssen jedoch ganz bleiben und in dem Saft erkalten; dann richte man sie erhöht an und gieße den Saft dazu.

1420. Kompote von Mirabellen. Compote aux mirabelles. Für 6 Personen. 1 Kilogr. Mirabellen werden mit kochendem Wasser übergossen und geschält. 1/2 Kilogr. Zucker koche man nebst 2 Deciliter Wein und einer Citronenschale zum Breitlauf (ganz schwachen Faden), koche die Mirabellen 5 Minuten darin und richte sie an, indem man die Citronenschale herausnimmt.

1421. Kompote von Reineclaudes. Compote aux reineclaudes. 1 Kilogr. für 8 Personen. Reineclaudes brühe, schäle und koche man wie Mirabellen, nur nehme man etwas mehr Zucker, da sie mehr Säure haben.

1422. Kompote von Cornelkirschen (Thierlein). Compote aux cornouilles. 1 Kilogr. Frucht für 6 Personen. Gelbe oder rote Cornelkirschen koche man in 3/4 Kilogr. zum Syrop (Breitlauf, ganz schwachem Faden) gekochten Zucker 5 Minuten und richte sie an.

1423. Kompote von Melonen. Compote aux melons. 1 Kilogr. für 6 Personen. Die Melone wird geschält, halbiert und die Kerne ausgehöhlt, das Mark in Stücke geschnitten, in kochendes

Wasser gelegt und so lange auf dem Feuer gelassen bis einige Strudel darüber gegangen sind, worauf man sie auf ein Sieb schüttet oder auf ein solches mit dem Schaumlöffel herauszieht, und sie vertropfen läßt.

Zu 1 Kilogr. Melonen nehme man 3/4 Kilogr. Zucker, koche ihn nebst 1 Deciliter Essig, 2 Deciliter Wein, 1 Citronenschale und noch 2 Nelken zum Breitlauf, koche die Melonenstücke 5 Minuten darin und richte sie in der Mitte erhöht mit Saft begossen auf eine Kompoteschüssel an und lasse sie darauf erkalten.

1424. Kompote von gefüllten Aepfeln. Compote aux pommes à la gelée. Für 10 Personen nehme man 30 Äpfel. 1 Kilogr. beliebige Art Kompoteäpfel werden schön rund geschält ganz gelassen, die Kerne sorgfältig davon ausgebohrt und in bereitstehendes mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt bis sie alle so zugerichtet sind. Zu jedem 1/2 Kilogr. Äpfel rechne man 125 Gr. Zucker, 1 Deciliter Wein und die halbe abgeschnittene Schale einer Citrone, dann zum Füllen 30 Gr. geschälte und mit ebenso viel Zucker gestoßene Mandeln. Die zugerichteten Äpfel koche man nebst Wein, Zucker, Citrone in so viel Wasser, daß dasselbe in gleicher Höhe mit den Äpfeln steht, langsam weich, indem man sehr aufmerksam ist, daß sie schön ganz bleiben und keiner zerfährt, Da die Äpfel, zwar gleicher Sorte, nicht alle gleichzeitig gut sein werden, nehme man jeden besonders mit dem Löffel heraus, der sich weich anfühlen läßt oder Risse bekommt. Die weichgekochten Äpfel überstreue man mit Zucker, wenn sie nicht süß genug sein sollten, thue Mandelfülle hinein und lege sie, sobald sie kalt sind, in der Mitte ein wenig erhöht in eine Cremenschüssel. Den Saft, worin die Äpfel gekocht worden sind, passiere man, koche ihn so lange ein bis er den Gallertgrad erreicht hat, indem er sich beim Aufziehen mit dem Schaumlöffel in Lappen losreißt und in der Pfanne starke Perlen wirft und gieße ihn über die Äpfel, über welchen er alsobald als Gallerte gestehen wird, falls er gehörig eingekocht ist. Ist die Gallerte nicht genug eingekocht, so zieht sie mit den Äpfeln Saft, zu stark eingekocht dagegen wird sie braun und hart.

1425. Aepfelkompote (Compote aux pommes) **meringuée.** Man rangiere die Kompote Nr. 1414 und 1424 samt der Gallerte in der Mitte erhöht auf eine Kompotiere, stelle dieselbe bis an den Rand in eine Schüssel mit Salz, damit ihr die Hitze nicht schade. — Von 6 Eiweiß schlage man einen festen Schnee, mische 250 Gr. gestoßenen Zucker darunter, fülle ein ziemlich großes Papiercornet (Nr. 81) mit einem Teil der Masse, schließe es zu und schneide mit der Schere die unterste Spitze weg. Mit dem übrigen Schnee

bedecke man die Äpfel vollständig, mache mit dem sich im Cornet befindlichen Teil Verzierungen darauf, streue Zucker darüber und backe die Kompote in dem heißen Ofen obenauf ein wenig gelb.

1426. Gebrannter Aepfelpüree. Purée de pommes brûlée. Einen dick eingekochten Äpfelpüree richte man in der Mitte erhöht an, bestreue ihn dicht mit Zucker und brenne mit einem glühenden Eisenstäbchen Vierecke darauf oder, wenn es nicht fest genug ist, röstet man in einer Pfanne einige Löffel voll Zucker und gießt ihn schnell darüber.

1427. Aepfelpüree (Purée de pommes) **meringuée.** Man koche von geschälten, sauren Äpfeln einen Äpfelpüree Nr. 1134, richte ihn auf eine Kompotiere oder eine Saladière in der Mitte erhöht an, bedecke und verziere ihn mit zu festem Schnee geschlagenem und mit Zucker vermischtem Eiweiß und backe ihn wie obige.

1428. Kastanienpüree mit geschwungenem Rahm. Purée de marrons à la crême fouettée. Für 6 Personen. 1—1¼ Kilogr. Kastanien, 3 Deciliter dicker süßer Rahm. — Die Kastanien werden auf einer Seite geschnättelt (ein Schnitt durch die braune Haut gemacht), im Wasser weichgekocht, samt demselben in eine Schüssel geschüttet und die Kastanien heiß geschält, indem man eine um die andere herausnimmt. Alsdann treibt man sie durch ein Sieb, rührt 200 Gr. zu schwachem Faden gekochten Zucker darunter und richtet den Püree in der Mitte erhöht auf eine Kompotiere oder in eine Cremenschüssel an. Bevor man ihn servieren will, fülle man den mit Zucker vermischten geschwungenen Rahm in den Spritzsack und verziere den Püree damit, oder lege denselben mit dem Löffel über den Püree, daß letzterer vollständig unter dem Schnee verborgen liegt.

1429. Kastanienkranz mit geschwungenem Rahm. Purée de marrons en bordure de crême fouettée. 1½ Kilogr. Kastanien, ½ Kilogr. Zucker, 5 Deciliter Rahm. — Man mache in jede Kastanie einen Schnitt durch die braune Schale, koche sie in Wasser weich, schäle sie sehr rein aus beiden Schalen und treibe sie durch ein Haarsieb. Den Zucker koche man nebst Vanille und 3 Deciliter Wasser zum ganz schwachen Faden (siehe Abschnitt 34) und rühre ihn unter die durchgetriebenen Kastanien. Diese lege man in einem Ring auf eine flache Platte, fülle in die Mitte desselben geschwungenen Rahm Nr. 1365, oder richte sie auf eine Kompotiere in der Mitte erhöht an und serviere den Rahm dazu.

1430. Kastanienkranz mit Vanillecreme. Purée de marrons en bordure de crême à la vanille. In obigen Kastanienkranz fülle man eine dicke Vanillecreme Nr. 1350.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1431. **Erdbeerkompote** (Compote aux fraises) **meringuée.** Walderdbeeren rangiere man in der Mitte erhöht auf eine Kompotiere, bestreue sie mit gestoßenem Zucker und bedecke sie mit Meringuemasse nach Nr. 969.

1432. **Himbeerkompote.** Compote aux framboises. Für 6 Personen 1 Kilogr. Himbeeren, 250 Gr. Zucker. — Man koche den Zucker mit 3 Deciliter Wasser zum schwachen Faden, dann die erlesenen Himbeeren nebst 1 Deciliter Wasser 10 Minuten darin, ohne es zu rühren, schütte sie auf ein Sieb, richte sie dann in der Mitte erhöht an, gieße etwas von dem Saft darum und serviere sie warm oder kalt.

1433. **Himbeerkompote** (Compote aux framboises) **meringuée.** Obige Kompote bedecke und verziere man mit Meringue wie Äpfelkompote meringuée.

1433 a. **Kompote von Preißelbeeren.** Compote aux airelles. Für 6 Personen 1 Kilogr. Beeren. Die Preißelbeeren setze man in der gelben Pfanne aufs Feuer, lasse sie so lange bis sie Saft gezogen haben, streue dann 250 bis 500 Gr. Zucker darüber und koche sie mit demseben bis er zergangen ist und die Beeren noch schön rund aber weich sind.

Neunundzwanzigster Abschnitt.

Verschiedene Gugelhopfarten und Hefenbackwerk.

1434. **Allgemeines über die Hefenbackwerke.** Zu einem guten Hefenbackwerk ist vor allen Dingen gute, frische Hefe, eine achtsame und sorgfältige Behandlung des Teiges und ein geruchfreier, mittelheißer Ofen nötig.

Die Hefe, ein mikroskopischer Pilz, wird bei der Fabrikation von Bier, Branntwein und Essig gewonnen und hat die Eigenschaft, in ihr zusagenden, leicht erwärmten Stoffen zu wachsen, welcher Ursache wir die Lockerung der Hefenteige verdanken. — Wird jedoch die Hefe mit zu warmen Zuthaten verbrüht, so hat sie diese Eigenart eingebüßt und der Teig kann nicht geraten.

Gute Preßhefe muß gelblich-weiß aussehen, weich zerbröckeln und darf keinen scharfen, säuerlichen Geschmack haben.