

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Das allerneueste Pariser Koch-Buch**

**Strasburg, 1752**

V. Potagen an Fast-Tagen.

**urn:nbn:de:bsz:31-69960**

Wie allerley Potagen  
Fünftes Capitel.

Potagen an Fast-Tagen.

Bisque de Poissons.

Kräftige Potage vom Fisch.

**S** Man muß gleich Anfangs ein Gehacktes von Karpfenfleisch haben, mit blanschirten Championen, Saltz, Pfeffer, und feinen Kräutern, und muß es in einer Casferole kochen lassen. Ausser diesem muß man eine gute Fischbrühe haben, auf folgende Weise zubereitet:

Nehmet den Körper von den Fischen, davon ihr das Fleisch zu dem Gehacke genommen habt; nehmet auch einen in Stücken geschnittenen Aal, thut alles in einen sattsam grossen Topf mit Wasser, Butter, Saltz, Pfeffer, einem Sträßgen feinen Kräutern, und einer gespickten Zwiebel. Lasset alles zusammen eine gute Stund lang kochen, und schlaget es hernach durch ein weisses leinen Tuch.

Wenn solches geschehen, so nehmet Championen, blanschiret sie, röstet ein Mehl besonders, und schlaget es durch ein Sieb, um einen Coulis daraus zu machen.

Wenn alles also zubereitet ist, so nehmet wie gewöhnlich Brodt-Rinden, lasset es mit der Fischbrühe aufschwellen, besetzt sie mit dem Gehackten und mit einem Ragut von Karpfen-Milch, von Hechts-Lebern, Krebs-Scheeren und Schwänzen und dem Saft von einer Citron.  
Eben

Eben dieses Ragut dienet auch zur Garnitur; richtet sodann alles sauber und warm an.

Wenn ihr wollet, so könnet ihr ein Gehacktes von Fisch machen, wie es euch beliebet, solches wohl würzen, eure Semmel-Rinden aufschwöllen lassen, sie mit eurem Gehäck, oder mit einem Ragut nur von Championen besetzen, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Championen auszieren.

Potages d'Anguilles.

Potagen von Aalen.

Nehmet einen schönen Aal, schneidet ihn in längliche Stücke nachdem ihr ihn abgezogen, passiret denselben braun in einer Casserole, mit feinen Kräutern und gutem Gewürz. Thut ihn hernach in einen Topf mit einer Fischbrühe, die ihr so gemacht, wie man es im vorigen Artikel gesagt, und lasset alles zusammen wohl kochen.

Lasset sodann eure Brodt-Rinden aufschwöllen; setzet euren Aal darauf, und richtet sodann eure Potage mit einem Coulis von Championen, oder mit dem Saft von einer Citron an.

Anstatt der Fischbrühe könnet ihr euch einer klaren Purée bedienen.

Potage de Barbottes.

Potage von Barben.

Die Barben werden auf eben die Art in der Potage zugerichtet, nachdem man sie gewaschen; man richtet sie auch eben so an.

Ⓒ

Potage

## Wie allerley Potagen

Potage de Carpes farcies.

## Potage von gefüllten Karpfen.

Nehmet Karpfen-Fleisch, Champignons, Trüffel, feine Kräuter und gut Gewürz. Lasset alles zusammen kochen in einer Casserole mit guter Butter, und ein wenig klarer Purée.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Schnitte oder Rinden aufschwellen in der pag. 32. beschriebenen Fischbrühe, oder in einer wohlgewürzten klaren Purée oder durchschlagenen Erbsen-Brühe, besetzt sie mit eurem Gesäcke, und den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden, oder mit einem Ragout von Champignons, oder nur mit gebackenen Semmel-Rinden.

Potage de Brochet.

## Potage von Zechten.

Man passiret den Hecht in der Casserole, wie die Aalen, nachdem man ihn in länglichte Stücke geschnitten; man würzet ihn wohl, man lasset ihn auch in einer solchen Brühe kochen, und eben so, wie die andern aufschwellen.

Wollet ihr Kraut dazu nehmen, so hacket sie klein, blanschirt sie in warmen Wasser, und lasset sie in eurem Topf kochen, und richtet sie hernach auf eure Semmel-Rinden sauber an.

Wenn euch die Ruben-Suppe besser schmeckt, so passiret sie braun in der Casserole mit Mehl, lasset sie mit Saltz und Pfeffer kochen, bis sie eine Farb kriegen, und besetzt eure Semmel-Rinden damit.

Die

Die Potage von gefüllten Hechten, wird eben so gemacht, wie die vom gefüllten Karpfen. Sehet solches nach. Ihr könnet sie hernach mit gebackener Hechts-Leber besetzen.

Einige, anstatt ihre Suppe mit einem Hechts-Gehäcke zu besetzen, füllen damit ein Brodt, und lassen es in der Fischbrühe, oder in der klaren Erbsen-Brühe zur Garnitur aufschwellen; ihr könnet es machen, wie ihr es für gut befindet.

#### Potage d'Ecrevilles.

#### Potage von Krebsen.

Lasset Krebse sieden; wenn sie gesotten sind, so nehmet alle Schwänze davon, und macht ein Ragut daraus mit Championen, Trüffeln, Artischocken-Böden, Morcheln oder Musserons, wenn ihr einige bey der Hand habt, alles wohl gewürzt, und thut es in die Casserole mit guter Butter, Fischbrühe oder einer klaren Purée.

Wenn dieses geschehen, so lasset eure Potage in einer oder der andern von diesen Brühen aufschwellen, besetzt sie mit eurem Krebsen-Ragut und mit einem Krebs-Coulis, so gemacht, wie ihr es im Artikel von den Coulis sehen könnet, und nachdem ihr den Rand eurer Schüssel mit andern abgesottenen Krebs-Schwänzen besetzt, so richtet eure Suppe warm an.

Einige mengen in diesen Ragut die Milch von etlichen Karpfen; und die, da sie mit alle dem, was man jetzt gesagt hat, nicht vergnügt sind, noch ein wohlgewürztes Karpfen-Gehäck dazu

machen, womit sie ein Brodt füllen, welches sie mitten in die Potage setzen.

Potage de Moules.

Potage mit Muscheln.

Nehmet Muscheln, waschet sie wohl, thut sie hernach in einen Topf oder in einen Kessel mit Wasser, guten Butter, Petersilien und einer gespizten Zwiebel.

Wenn sie nun also blanschiren, so muß man sie herausnehmen, denn es ist ein Zeichen, daß sie es genug sind; man thut hernach die Muscheln aus den Schalen und macht ein Ragut daraus mit Champignons, Trüffeln, Artischocken-Böden, gutem Gewürz und ein wenig Brühe eure Potage damit anzufeuchten, entweder von der Fischbrühe, oder von einer klaren Purrée, oder auch von der Brühe, in welcher ihr eure Muscheln gekocht, nachdem ihr sie durchgeschlagen.

Wenn solches geschehen, so lasset eure Semmel-Rinden mit der einen oder mit der andern von diesen Brühen aufschwellen, thut euer Ragut darauf, und besetzt eure Potage mit andern Muscheln, die ihr dazu aufgehoben, und richtet warm an, nachdem ihr zwey Eyerdotter darunter geschlagen.

Einige füllen ein Brodt mit einem Gehäcke, und setzen es mitten in die Schüssel. Andere, die hierinnen nur schlechthin handeln, lassen nur ihre Muscheln kochen, nehmen die Brühe davon, die sie durchschlagen, und thun sie in einen Topf mit Butter, Petersilien, Saltz und Pfeffer;

fer ; hernach machen sie einen Ragut nur mit ihren Muscheln, guter frischer Butter und feinen Kräutern, womit sie ihre Semmel-Rinden besetzen, wenn es gekocht ist, und besetzen den Rand der Schüssel, wie man gesagt hat.

Andere thun endlich in ihre Potage eine dazu gemachte kräftige Brühe, und besetzen sie nur mit ihren Muscheln.

Potage de Fanches.

Potage von Schleyen.

Sie wird gemacht, wie die von Aalen; wollet ihr sie mit gefüllten Brodt-Rinden machen, so machet dieselben wie bey dem Karpfen, pag. 34. Oder wenn ihr sie vielmehr mit einer gefüllten Schleye machen wollet, so macht eine Fülle von wohlgewürztem Schleyen-Fleisch, füllet damit zwey Stücke davon, passiret sie in der Casserole braun, und lasset sie eine schöne Farb gewinnen. Lasset sie sodann gar werden mit ein wenig Fischbrühe oder klaren Purée und gutem Gewürz. Lasset sodann eure Semmel-Rinden mit einer von diesen Brühen aufschwellen, richtet eure Schleyen in der Mitten an, und traget eure Potage warm auf mit gebackenen Championen oder Karpfen-Milch, oder nur mit gebackenen Brodt-Rinden.

Potage aux petits Pois.

Potage mit den Kleinen Erbsen.

Nehmet kleine Erbsen, thut sie aus den Schotten, sucht die größten davon aus, die Purée

mit samt den Schotten und Petersilien zu machen; laffet sie ein wenig kochen, stoffet hernach alles zusammen, und thut Semmel-Krummen darunter, die in der Brühe eingeweicht sind.

Wenn solches geschehen, so schlaget alles durch ein Haar-Sieb; thut es in einen Topf, mit euren kleinen Erbsen, woraus ihr zuvor in der Casserole ein Ragut gemacht mit guter frischer Butter, Petersilien und dem gewöhnlichen Gewürz, und laffet es zusammen kochen.

Wenn man findet, daß die Brühe gut schmeckt, so laffet man seine Semmel-Rinden aufschwellen, richtet die Erbsen darüber an, und besetzt den Rand der Schüssel mit gebackenen Artischocken-Böden oder Championen, oder auch mit andern dergleichen Sachen.

#### Potage d'Artichaux.

#### Potage von Artischocken.

Nehmet eine Purée von grünen, oder auch von andern Erbsen, nach der Jahrszeit, und würzet sie mit allem, was dazu nöthig ist

Nehmet hernach Artischocken-Böden, schneidet sie entzwey, passiret sie in der Casserole braun mit ein wenig Mehl die Suppe dick zu machen, und werffet sie in eure Purée. Wenn alles gar ist, so laffet eure Semmel-Rinden aufschwellen, und richtet eure Potage an mit Artischocken oben darauf, und andern gebackenen Artischocken um den Rand der Schüssel.

Potage



## Potage d'Asperges.

## Potage von Spargel.

Dazu machet ihr die Brühe, wie an die kleinen Erbsen, und anstatt des Ragut von kleinen Erbsen, thut ihr wohl gewürzte Spargel-Spitzen darein, womit ihr eure Potage beseket. Dieses Ragut werdet ihr in dem Artikel vom Spargel finden, der wie die kleinen Erbsen zu gerichtet wird. Den Rand der Schüssel kömnet ihr mit gebackenen Championen oder Semmel-Rinden besetzen.

## Potage de Champignons.

## Potage von Champignon.

Nehmet das, was ihr von den Championen abgeputzt habt, waschet es wohl, und lasset es in der klaren Erbsen-Brühe, oder in der Fisch-brühe kochen, und wenn es gekocht ist, so schlaget es durch ein Sieb.

Wann solches geschehen, so schneidet eure andern Championen gewürffelt, und machet ein Ragut daraus mit guter frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einem Büschlein feiner Kräuter.

Würzet hernach eure durchgeschlagene Erbsen wohl mit frischer Butter, Saltz, Pfeffer und einer gespickten Zwiebel. Wenn sie genug gekocht, so lasset eure Semmel-Rinden über eurem Ragut aufschwellen, und schmücket den Rand eurer Schüssel mit dergleichen Championen.

Auf eine andere Weise.

Man kan die Potage von Championen noch auf eine andere Weise machen; Anstatt der Brühe nimmit man Milch, man läffet Butter in der Pfanne zergehen, bis sie fast ganz braun wird, man läßt Semmel-Rinden darinnen backen, thut sie wieder heraus und die Milch mit gehörigem Gewürz darein, und läffet sie einen Wall thun.

Nehmet sodann Semmel-Brodt, schneidet eure Suppe davon ein, schüttet Brüh darein, und laffet sie aufschwollen, richtet euer Ragut von Championen darauf an, und beleet den Rand eurer Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf. Ihr könnet auf solche Art auch Potagen von Musserons und von Muscheln machen.

Potage de Lait d'Amandes.

Potage von Mandel-Milch.

Nehmet Mandeln, thut sie ins warme Wasser, scheelet sie, und stoffet sie im Mörser, und mischet immittelst ein wenig Zucker darunter, und schlaget sie durch ein feines Haar-Sieb.

Wenn solches geschehen, so thut sie in eine Casserole, mit so viel Milch, als ihr meynet, daß dazu nöthig sey. Wann ihr anrichten wollet, so schlaget zwey Eyerdotter darein, mit ein wenig Salz und Zucker nach Belieben.

Zur Suppen nehmet weich Semmel-Brodt, feuchtet es mit eurer Brühe an, reibet Zuckerbrodt darunter, und richtet an. Man kan mit einer schlechten Milch-Suppe es eben so machen.

Potage

## Potage aux Herbes.

## Potage mit Kräutern.

Nehmet die Herzblätter vom Spinat und von andern guten Kräutern, die man in den Hasen zu thun pfeget. Setzet sie in einem kleinen Hasen mit durchschlagenen Erbsen zu, und thut eine gespöckte Zwiebel mit gehörigem Gewürz hinein. Wenn alles gar ist, so schlaget es durch, richtet eure Potage an, lasset eure Semmel-Rinden aufschwellen, und reibet Parmesan-Käs darauf; beleet den Rand der Schüssel mit gebackenen Semmel-Rinden, und traget warm auf.

Es giebt eine unendliche Menge kleiner gemeiner Potagen, welche man anhero zu setzen nicht für gut erachtet; es ist etwas gar leichtes und gemeines, als da sind die Zwiebel-Suppen, die Milch-Suppen, die durchschlagenen Erbsen, die Kräuter-Suppen. Zum Beschluß dieses Capituls wollen wir nur noch zeigen, wie man eine Potage von gefüllten Laktucken machen soll.

## Potage aux Luitues farcies.

## Potage mit gefüllten Laktucken.

Machet gleich anfangs eine gute Fülle von Fischen, auf folgende Weise: Nehmet Karpsfleisch, Championen, Trüffeln, Petersilien, und kleine Zwiebeln, hacket alles recht klein, und würzet es wohl; mischet alles wohl mit frischer Butter unter einander in einer Casserole.

Wenn es gar ist, so nehmet Laktuckenhäuptlein, blanschiret sie nur ein wenig in warmem  
E 5
Wasser,

Wasser, schneidet sie auf, und füllet sie mit eurer Fülle, bindet sie zu, und lasset sie in einem Topf mit einer guten Erbsen-Brühe kochen, die ihr mit Salz und Pfeffer und Nägelein würzet.

Lasset sodann eure Semmel-Rinden in dieser Brühe aufschwellen, und richtet an, nachdem ihr gebackene Semmel-Rinden um den Rand der Schüssel geleet.

Anstatt der Fisch-Fülle, könnet ihr, wenn ihr wollet, eine Fülle mit guten wohlgewürzten Kräutern machen, die ihr in der Casserole mit guter frischer Butter kochet.

## Sechstes Capitul.

### Von verschiedenen Ragut an Fleisch- Tagen.

Canards en Ragoûts.

Ragut von Enten.

**S**chmet wilde oder zahme Enten, bieget sie sauber ein, spidet sie mit dickem Speck, passiret sie in der Casserole mit zerlassnem Speck und ein wenig Mehl zu verdicken, oder bratet sie zur Helfte am Spieß, thut sie in einen Topf mit einer guten Brühe, mit Salz, Pfeffer und anderm guten Gewürz, auch feinen Kräutern in Büschlein gebunden. Wenn sie halb gar sind, so thut geschnittene und braun passirte Rüben darein, auch ohngefähr ein gut Glas