

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

II. Von den Pasteten, die man kalt zu essen pflegt, und die man zu
Bey-Gerichten giebet.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

pan, den Teig und anderes Backwerk: Man muß aber diese Glace gleich darauf streichen.

Zweytes Capitel.

Von denen Pasteten die man kalt zu essen pfleget, und die man zu Bey- Gerichten giebet.

Pâté de Cerf.

Pastet von Hirschfleisch.

Beiſet das Hirschfleisch wohl, ſpicket es mit großem Speck, würzet es mit Saltz Pfeffer, Muscatnuß und Nägelein, alles wohl geſtoffen; machet einen ſchwarzen Teig, wie allbereit angezeigt iſt, mit Saltz und ein wenig Butter; machet einen wohlwürzten Paſteten-Boden, wie ſchon geſagt, viel geſtoffenen Speck, Lorbeerblätter und Speck-Streifen. Machet euren Teig recht auß, ſchmieret ihn mit Eyerdottern, und laſſet ihn drey oder vier Stunden backen, und vergeſſet nicht oben eine Deſnung darinnen zu machen, damit es nicht berſte. Wann ihr die Paſtet aus dem Ofen thut, ſo ſtopfet das Loch zu, und ſtellet ſie an einen trockenen Ort auf etwas ſauberer.

Man kan, wenn man will, das Stück Hirschfleisch, ſo man zur Paſtet nehmen will, mariniren laſſen.

Pâté

Pâté de Chevreuil. Reh = Pastet.

Die Reh = Pastet wird auf eben die Art gemacht, wie die Hirsch = Pastet; man darf sie aber nicht so stark würzen, noch so lang kochen lassen.

Pâté de Sanglier.

Pastet vom schwarzen Wildpret.

Spicket es mit grossem Speck, mit Sals, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, Lorbeerblätter gewürzet; machet dazu einen Pasteten-Boden von schwarzem Teig, und lasset diese Pastet drey bis vier Stunden backen. Wenn sie gekocht ist, so machet das Loch oben sorgfältig zu.

Pâté de Bœuf.

Pastet von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück vom Ziemer, schlaget es wacker mit dem Hest eines Messers, spicket es sodann mit grossem Speck, wie oben gewürzet, und backet es auch so. Vergesset nicht ein Loch darein zu machen, und wenn sie gebacken, solches wieder zu zustopfen.

Pâté de Rouelle de Veau.

Pastet vom dicken Kalbs-Schenkel.

Spicket die zwey Stücke, so man daraus schneidet, mit grossem Speck, mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, einigen gestossenen Nägelein, Lorbeerblätter gewürzet. Leget auf den Pasteten-Boden gute frische Butter, Spargel-Spitzen, Championen und Artischocken = Böden.
Machet

Machet dazu einen weissen Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, macht ihr Luft zum kochen, und decket das Loch zu, wenn sie gekocht ist.

Pâté de Membre de Mouton.

Pastet vom Sammelfleisch.

Spicket es mit grossem Speck, würzet es wie im vorhergehenden Articul gesagt worden, schläget die Knochen davon entzwey, thut das Fußbein davon weg, nehmet dazu eben den Teig, wie zum Kalbfleisch, und backet diese Pastet auch so, ausgenommen, daß ihr keine Champignons, noch andere dergleichen Sachen darein thut. Wenn sie gebacken ist, so werffet ein Stück Knoblauch oben zum Loch hinein.

Pâté de Lièvre ou de Levrot.

Haasen-Pasteten.

Meiner Meynung nach sind die Haasen-Pasteten besser mit den Knochen als ohne Knochen. Spicket den Haasen mit mittelmässigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Lorbeerblättern gewürzet, sparet den gestossenen Speck nicht daran, noch die Speck-Streifen. Ihr könnet schwarzen oder weissen Teig dazu nehmen. Wenn die Pastet gar ist, so stellet sie an einen trockenen Ort und stopfet sie zu.

Pâté

Pâté de Lièvre ou de Lévrot desoffez.

Saasen-Pastet ohne Knochen.

Thut die Knochen weg, doch so, daß das Fleisch, so viel möglich, ganz bleibet, würzet wie in vorigen Articuli gesagt worden, nehmet dazu auch solchen Teig nach Belieben, und baket eure Pastet auch so.

Pâté de Lapins.

Pastet von Caninchen.

Spicket sie mit mittelmäßigem Speck, würzet sie wie schon oft gemeldet, machet einen feinen Teig dazu. Man braucht nicht zwey Stunden diese Pastet zu backen.

Pâté de Perdrix.

Rebhühner Pastet.

Spicket die Rebhühner mit mittelmäßigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, einigen ganzen Nägelein, Lorbeerblättern und gestoffenem Speck gewürzet. Machet dazu einen viereckigten Pasteten-Boden, oder von einer andern Gestalt. Machet daran ein Luft-Loch, und lasset euren Teig zwey oder drey Stunden im Ofen, nachdem er viel oder wenig geheizt ist. Haltet sie an einem trockenen Ort.

Pâté de Perdrix desoffées.

Rebhühner-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Rebhühner auf dem Rücken auf, thut das Brust- und Bürtzel-Bein heraus,
A
und

und lasset die Schenckel gantz, mit mittelmässigen Speck gespicket und wie im vorhergehenden Artickul gewürzet. Nehmet auch einen feinen Teig dazu, und kochet sie auch so.

Pâté de Poulet d'Inde.

Trut = Sahnen = Pastet.

Schlaget die Knochen entzwen, drucket die Brust nieder, und spicket sie mit grossem Speck; nehmet dazu schwarzen oder weissen Teig, würzet ihn mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, ganzen Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streifen. Wenn sie gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalote hinein, und machet es zu.

Pâté de Poulet d'Inde desoffée.

Truthahnen = Pastet ohne Knochen.

Schneidet den jungen Truthahn auf dem Rücken auf, thut alle Knochen oder Beiner heraus, den Bürzel ausgenommen, sammlet das Fleisch wieder zusammen, würzet es wie oben, schlaget es eben so ein. Wenn es gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalotte hinein, und machet es zu.

Pâté de Canards Enten-Pastet.

Zerquetschet die Enten, und gebt ihnen drey oder vier Schnitte auf der Brust. Spicket sie mit mittelmässigem Speck, und würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, gestossenen Nägelein,

gestossenem Zimmet, Lorbeerblätter, gestossenem Speck und Speck-Streifen, seinen Kräutern, Petersilien und kleinen Zwiebeln, schlaget sie in einen halb-weißen Teig, in welcher Gestalt ihr wollet, schmieret sie wie die andern mit rohen Eyerdottern, und lasset diese Pastet zwey kleine Stunden lang backen.

Pâté d'Oye ou d'Oyson.

Pastet von jungen oder alten Gänsen.

Diese wird eben so gemacht, wie die Enten-Pastet, auffer daß man sie stärker und mit Salt vester machen muß, lasset sie im übrigen länger kochen. Wenn sie gar ist, so thut eine Schalotte oder Rocambole hinein.

Pâté d'Outarde.

Pastet von Trapp-Gans.

Drucket die Brust der Trapp-Gans ein, zer-
schlaget die Knochen in den Schenkeln, spicket sie mit recht dickem mittelmässigem Speck, würzet sie mit Salt, Pfeffer, ganzen Nägelein, geriebener Muscatnuß, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streifen, weil die Trapp-Gans ein sehr trockenes Wildpret ist. Schlaget sie in einen guten Teig ein, schmieret den Teig mit Eyerdottern, und lasset eure Pastet drey oder vier Stunden backen.

Pâté de Jambon de Mayence.

Pastet von Westphälischen Schincken.

Schneidet das Fuß-Bein hinten weg, lasset
R 2 den

den Schincken wohl weichen, reiniget ihn wohl, ziehet die Haut davon ab, und wenn er gar zu groß ist, so schneidet etwas Speck davon, ihn zu spicken. Würzet ihn mit Spick-Speck. Wenn er gespickt ist, so macht einen recht besten Teig an mit warmem Wasser und ein wenig geschmolzener Butter. Machet eine Pastet, so breit und so hoch als sie seyn muß, und eines Daumens dick. Thut den Schincken hinein, würzet ihn mit Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gestossenem Zimmet, klein gehackten feinen Kräutern, Lorbeerblättern, anderthalb Pfund Butter und gehacktem Rinder-Marc, und den leeren Raum hin und wieder in der Pastet füllet mit dünn geschnittenen Stücken von Rindfleisch, damit die Wände nicht einfallen. Den Deckel machet aus eben dem Teig, und schmieret ihn auch so. Lasset diese Pastet acht Stunden backen, thut Papier rings herum und oben darauf, damit sich der Teig nicht so sehr erhizet. Einige thun grüne Citronenscheiben darein, andere nicht.

Pâté de Hure de Sanglier.

Wilden-Schweins-Kopf-Pastet.

Lasset die Borsten am wilden Schweins-Kopf fengen, puget denselben wohl, schneidet die Riensbacken und andere Beiner weg, schneidet oben den Kopf auf, ohne denselben zu verstellen, thut das Hirn heraus, und spicket den wilden Schweins-Kopf mit großem Speck, und schlaget ihn in eben den Teig und mit eben der Würzung, wie den Westphälischen Schincken; ver-gesset

gesset aber nicht Saltz daran zu thun, und ein wenig klein gestossenen langen Pfeffer. Backet diese Pastet, wie die vorige. Wenn sie halb gar ist, so schüttet oben zum Luft-Loch einen halben Schoppen rothen Wein daran. Wenn diese Pastet schon zwo Stunden länger in dem Ofen bleibt, als die andere, wird sie darum nicht schlechter seyn.

Pâté de Faifans. Phasanen-Pastet.

Wenn sie wohl gepuzt sind, so spicket sie mit großem Speck; mit Saltz, Pfeffer, Muscatmus, Nägelein, Lorbeerblättern, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter und Speck-Streifen; Leget sie auf einen Pasteten-Boden, lasset sie so ganz als möglich ist; den Deckel macht von eben dem Teig, und schmieret ihn. Lasset sie zwo Stunden kochen.

Pâté de Corlis.

Pastet von Corlis (eine Art Wasser-Vogel.)

Nehmet sie aus, und spicket sie mit mittelmäßigem Speck, so, wie im vorhergehenden, gewürzet; Wenn sie gebacken ist, so thut eine Schalotte drein. Sie muß dritthalb Stunden backen.

Pâté de Cercelles.

Pastet von Kriech-Enten.

Diese wird gemacht, wie die Enten-Pastet, und auch also gebacken.

Pâté de Canards desossés.

Enten-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Enten auf dem Rücken entzwey, und thut alle Knochen oder Beiner heraus, ausgenommen aus den Schenkeln, machet ihnen Schnitte auf die Brust, und spicket sie mit mittelmäßigem Speck. Würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gutem gestossenem Speck und Speck-Streifen. Lasset sie entweder aufsetzen, oder in eine viereckigte Pastet schlagen, schmieret diese mit Eyerdotter, und lasset sie zwey Stunden backen.

Pâté de Cercelles desossées.

Pastet von Kriech-Enten ohne Knochen.

Die Kriech-Enten Pastet macht man eben so, wie die von den Enten, ausgenommen, daß man sie nicht so lange backen darf.

Die Pasteten von wilden Tauben werden eben so gemacht, wie die Enten-Pasteten.

Drittes Capitul.

Von warmen Pasteten, die zu Vorgerichten taugen.

Pâté de Cailles. Wachteln-Pastet.

Schmet die Wachteln aus, machet einen Teig mit Wasser, Mehl, Butter, einigen Eyerdottern und Salz. Beleget den Pastet