

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

III. Von warmen Pasteten, die zu Vor-Gerichten taugen.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

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

Pasteten-Boden im Grunde mit einer Fülle vom dicken Fleisch aus dem Kalbs-Schenkel, Speck, Rinder-Marcß oder fetten Championen, Trüffel, Saltz, Pfeffer, Petersilien und feinen Kräutern zusammen gemacht, und setzet die Wachteln auf diese Fülle. Füttert sie mit Championen, Kalber-Milch, Hahnen-Kämmen, Trüffel, gestossenem Speck, einem Stück frischer Butter, und machet den Deckel von eben dem Teig. Streichet sie an und lasset sie anderthalb Stunden backen: Wenn ihre sie auftraget, so thut das Bündlein mit den feinen Kräutern weg, und thut Citronensaft daran.

Pâté de Pigeonneaux.

Pastet von jungen Tauben.

Diese Pastet mit jungen Tauben wird gemacht wie die Wachtel-Pastet, ausgenommen, daß man keine Fülle darein thut, sondern Kalber-Milch, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-Marcß, gestossenen oder zerschmolzenen Speck, man backet sie auch so. Wenn sie gebacken ist, so thut ein Jus von Kalbfleisch und Citronensaft daran im Auftragen.

Pâté de Poulets à la Crème.

Junge Hühner: Pastet mit Rahm.

Setzet euren Teig auf, thut die jungen Hühner hinein, nicht ganz, sondern zerstücket, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Championen oder Moreheln, geschmolzenem oder gestossenem Speck, einem Bündlein feiner Kräuter nach

Der Jahrszeit: Macht den Deckel, von eben dem Teig. Wenn sie gar ist, so schüttet den Rahm hinein, und lasset sie noch ein wenig im Ofen stehen. Im Austragen thut ein Jus von Championsen daran.

Pâté d'Aloüettes. Lerchen-Pastet.

Machet eine Pastet, wie gewöhnlich, mit feinem Teig, nehmet die Mägen aus den Lerchen, putzet sie sauber, und leget sie ordentlich auf den Pasteten-Boden, auf eine Fülle, wie die zur Wachtel-Pastet, füllet sie mit Championsen einigen fetten Lebern, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, einem Bäcklein feiner Kräuter, und macht den Deckel von eben dem Teig; Schmieret eure Pastet und thut sie in Backofen. Wenn sie gar ist, so röstet ein wenig Mehl in zerlassenem Speck, und thut es mit einem Jus von Hammelfleisch oder Kalbfleisch und Citronensaft daran.

Pâté de Lièvre. Haasen-Pastet.

Hacket das Fleisch von einem Haasen mit dem Fleisch von einem Hammel-Schlegel, und einem dritten Theil so viel Speck, würzet es mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, gestossenen Zimmet, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und machet einen Pasteten-Boden von feinem Teig, leget darauf euer Gehäck in der Gestalt eines Haasens, und thut darunter nach der Reihhe mit telmässigen Spickspeck, sodann wieder Gehäck, und wieder Spickspeck, von einer Distanz zu der

der andern. Wenn solches geschehen, so leget Lorbeerblätter und Speck = Streiffen darauf; machet den Deckel mit eben dem Teig, schmiret ihn mit Eyerdotter, lasset sie drey oder vier Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut im Auftragen einen Citronensaft und eine Schalotte, oder den Saft davon, an dieselbe.

Pâté de Chapon desossés.

Capaunen-Pastet ohne Knochen.

Schneidet den Capaun längst dem Rücken auf, thut alle Beine oder Knochen heraus, ausgenommen vom Bürkel und Schenkeln, und füllet ihn mit einer Fülle, die ihr von seinem Fleisch machen sollet, nebst einem Stück Kalbsfleisch, Rinder = Marck oder Fett und Speck, mit Salt, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nagelein, Championen, Trüffeln, Kälber = Milch gewürzet. Wenn er gefüllet ist, so schlaget ihn in einen aufgesetzten Teig, mit Speck = Streiffen auf dem Pasteten = Boden, und machet den Deckel mit eben dem feinen Teige. Streichet sie an, und lasset sie zwey Stunden backen, und thut im Anrichten Citronensaft darein.

Pâté de Poitrine de Veau.

Pastet von einer Kalbsbrust.

Schneidet die Kalbsbrust in Stücken, spicket jedes Stück mit mittelmässigem Speck: Leget sie alle ordentlich auf einen Pasteten = Boden, würzet sie mit Speck, Salt, Pfeffer, Nagelein,

lein, feinen Kräutern, Lorbeerblättern, Cham-
pionen, Artischocken-Böden, und decket sie mit
eben dem feinen Teig zu. Lasset sie zwei Stun-
den backen, schüttet eine weiße Gose daran,
mit Citronensaft und Eyerdottern, kurz zuvor,
ehe ihr anrichtet.

Pâté de Gaudiveau à la Françoisse.

Pastet mit einem Gehäck oder Fülle, auf
Französische Art.

Machet eine gute Fülle von dem dicken Fleisch
aus der Kalbskeule, Ochsen-Marc und Fett,
und ein wenig Speck; würzet sie mit Salz,
Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen
Zwiebeln, und schlaget sie in einen feinen Teig,
und thut noch darein Championen, Kälber-
Milch, Artischocken-Böden, Morcheln, und
kleine Cervelat-Würste. Diese Pastet muß an-
derthalb Stunden backen. Thut hernach bey'm
Austragen eine weiße Gose hinein.

Pâté d'assiette.

Teller-Pastet.

Hacket ein Stück vom dicken Fleisch an einem
Kalbs Schenkel mit Ochsen-Fett, machet daß
es recht fein gehacket und recht delicat wird.
Würzet es mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß,
feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln: Setzet eine
Pastet auf von feinem Teig, mit Mehl, Butter
und Eiern gemacht, sehet zu, daß der Teig recht
vest sey: Schlaget eure Fülle darein, und füt-
tert es aus mit Kälber-Milch, Morcheln, Trüf-
feln, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-
sen-Marc, gestoßenem Speck, machet hernach
mitten

mitten in der Pastet, gleichsam ein erhabenes Gebäu von eurer Fülle, und decket solches alles mit eben dem Teig. Denselben machet ganz dünne, streichet ihn an, und lasset eure Teller-Pastet eine Stunde backen. Wenn ihr auftraget, so thut ein Zus von Hammelfleisch und Citronensaft hinein.

Pâté à la Royale.

Pastet auf Königlich.

Nehmet drey oder vier Hammel-Keulen, ziehet die Haut davon ab, schneidet sie in längliche Stücke; machet einen Teig an mit warm Wasser, Butter, Saltz, Mehl, und stellet denselben einen halben Schuh auf: Thut euer Hammelfleisch hinein; ihr kömnet mit dem Hammelfleisch auch Rebhühner und wilde Tauben ohne Knochen darein thun, und zur Garnitur gestossenen Speck, Championen, Trüffeln, Morcheln, grosse Hahnen-Kämme, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein gewürzet, und macht den Deckel aus eben dem Teig, streichet ihn an, thut ein Papper herum mit Bindfaden, und lasset diese Pastet acht oder zehen Stunden backen, weil diese Pastet mit dem Löffel muß gegessen werden: reibet den Boden von einer Schüssel inwendig mit einer Schalotte, thut Citronensaft hinein, und thut dieses alles in eure Pastet, wenn sie gebacken ist.

Pâté

Pâté de roüelle de Veau.

Pastet vom dicken Fleisch aus der Kalbskeule.

Schneidet eine Helfte von dem dicken Kalbs-Schenkel in drey Stücke, spicket diese Stücke mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie in einen feinen Teig auf einem Gehäcke mit Championen, Artischocken-Böden, Morcheln, Trüffel, gestossenem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern gewürzet. Den Deckel machet von eben diesem Zeug, und lasset diese Pastet dritthalb Stunden backen. Wenn sie gar ist, so thut im Umrichten Citronensaft hinein.

Pâté de Becaffes. Schnepfen-Pastet.

Stellet eine Pastet auf drey Zoll hoch, nehmet Schnepfen, klopset sie wohl auf der Brust, spicket sie mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie hinein; füttert die Pastet aus mit Championen, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln oder Schalotten, ein wenig grüner Citron oder Pomeranzen, einem Lorbeerblatt, und machet den Deckel mit eben dem Teig, streichet die Pastet an, und lasset sie zwey Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut Citronen- oder Pomeranzen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Pâté de Lapins. Caninchen-Pastet.

Spicket die Caninchen, und schlaget sie in einen feinen Teig, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscat

Muscatnuß, Nägelein, gestossenem Speck, Lorbeerblätter und einer Schalotte, und streicht sie an; lasset sie zwei Stunden backen, und wenn ihr anrichtet, so thut einen Pomeranzensaft hinein.

Pâté de Canards. Enten-Pastet.

Schlaget den Enten die Brust ein, spicket sie mit mittelmäßigem Speck, und richtet sie in eine aufgesetzte Pastet. Füttert sie aus mit Champignons, Trüffeln, fetten Lebern und guter Würzung, nemlich einem Stücke grüner Citron, Salz, Pfeffer, Nägelein, gestossenem Speck und Lorbeerblättern. Lasset sie zwei Stunden backen, thut den Saft von einer Schalotte oder von einer Knoblauch, oder auch von einer Pomeranzin hinein, wenn ihr die Pastet austragen wollet.

Pâté à l'Allemande.

Pastet auf Teutsche Art.

Schneidet ein Lamm in vier Theile, spicket es mit mittelmäßigem Speck, schlaget es in eine Pastet von halb feinem Teig; würzet sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Speck seinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machtet den Deckel von eben dem Teig; lasset die Pastet drey Stunden backen. Derweilen, daß sie backet, passiret Mustern in der Casserole mit zelassenem Speck, geröstem Mehl, Capern, Oliven ohne Stein, Citronensaft, Champignons und Hammel-Zus, alles wohl gewürzet, und recht gekocht, und thut solches alles

les in die Pastet, eine Viertel-Stunde zuvor, ehe ihr sie auftraget.

Pâté de Poulardes desossés.

Pastet von geschnittenen Sühnern ohne Knochen.

Thut den Magen von den geschnittenen Sühnern weg, und bieget sie zierlich ein, wellet sie im warmen Wasser, spicket sie mit mittelmäßigem Speck, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, machet eine oval-runde Pastet, füttert sie mit Championen, Artischocken-Böden, fetten Lebern, feinen Kräutern, geschmolzenem oder gestoffenem Speck, und machet den Deckel von eben dem Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut eine Schalotte und einen Citronensaft darein.

Pâté fin. Extra feine Pastet.

Machet eine Fülle oder ein Gehäck mit dem dicken Fleisch aus dem Kalbschlegel, Rindfett, und geschmolzenem Speck, würzet solches mit Salz Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet einen Pasteten-Boden von geblättertem Teig viereckigt, füttert sie aus mit Artischocken-Böden, Championen, Hahnen-Kämmen, Kalber-Milch und Trüffeln. Machet einen Deckel von eben dem Teig, streichet eure Pastet an, und lasset sie eine Stunde backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut eine weiße Sose, und Citronen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Viertes