

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

IX. Pasteten

urn:nbn:de:bsz:31-106093

schlägt die Scheren auf der untern Seite auf und legt ihn auf eine Platte und garniert diese mit Aspice und Peterfilie.

201. Fisch-Budding.

Reste von Fisch, etwa 1 Pfund, werden vorsichtig von den Gräten gelöst, die schwarze Haut entfernt und fein gestoßen. Hierauf 3 abgeschälte Brötchen in etwas Milch eingeweicht und auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt und zum Erkalten in eine Schüssel geleert. Alsdann kommen 4 Eigelb, das nötige Salz, ein wenig Pfeffer, der gestoßene Fisch und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm dazu. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasser gekocht. Man giebt eine holländische Sauce dazu.

IX. Pasteten.

202. Mürber Pasteteiteig.

Zu 1 Pfund gesiebttem Mehl nehme man 250 Gramm Butter, 1 Löffel Schmalz, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, etwas Salz und $\frac{1}{8}$ Liter Wasser. Das Mehl wird auf ein Küchbrett genommen, eine Vertiefung in der Mitte gemacht, die Eier, die in Stücke gebröckelte Butter, das Salz und Wasser hinein gethan, dann arbeitet man mit der Hand den Teig gut untereinander, bringt nach und nach das Mehl daran, so daß daraus ein fester glatter Teig entsteht; sollte das Wasser nicht genügend sein, muß man noch etwas zufügen. Der Teig wird bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort gelegt.

203. Blätterteig.

Derselbe wird aus 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter bereitet. Die Butter muß immer fest sein und im Sommer auf's Eis gelegt werden, bis sie hart ist. Das Mehl wird auf ein

Ruchebrett gestrichelt, ein Teil zum Auswellen zurück behalten; in das übrige Mehl schlägt man ein ganzes Ei, giebt hierauf knapp $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser hinzu und verarbeitet den Teig gut. Der Teig muß geschmeidig sein, so daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, er wieder in die Höhe geht. Man wellt den Teig aus, schlägt ihn zusammen und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Orte stehen. Die kalte Butter wird in einem Tuch etwas glatt und auseinander gedrückt, dann wird der Teig auf ein Ruchebrett gelegt, zu einer runden Scheibe ausgewellt, die Butter in die Mitte des Teiges gelegt, dieser zusammengeschlagen, ein wenig mit dem Wellholz geklopft und so dünn als möglich ausgewellt, worauf man den Teig zusammenschlägt, wie man etwa eine Serviette zusammenlegt, ihn abermals auf Eis eine $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen läßt. Hierauf wird er wieder so dünn als möglich ausgewellt und zusammengeschlagen. Wenn der Teig auf diese Weise viermal behandelt worden ist, kann man ihn zu allen Backereien gebrauchen.

204. Hasenpastete.

Von einem jungen Hasen wird, nachdem er gereinigt und abgehäutet ist, das Fleisch von dem Rücken vorsichtig vom Knochen gelöst und mit feinen Speckstreifen und Trüffeln gespickt, dann leicht in Butter angebraten und kalt gestellt. Das übrige Fleisch von den Knochen abgelöst, Herz, Leber, Lunge und Nieren ebenfalls dazu genommen; alles dies mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund fettem Speck fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und Zwiebeln gewürzt und durch ein Sieb passiert. Dann giebt man zu der Farce noch 1—2 Glas Madeira, geschnittene Trüffeln und Champignons und mengt alles gut durcheinander. Eine Pastetenform dick mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastenteig gut ausgelegt und mit der Farce ausgestrichen, dann kommt die Hälfte der Farce hinein, darauf die gebratenen Fleischstücke, die übrige Farce oben aufgestrichen, mit feinen Speckscheiben belegt und einen dünnen Deckel von Teig darauf gemacht, welcher auf allen Seiten fest

angedrückt werden muß. Zur Verzierung der Pastete sticht man mit kleinen Formen dünne, mit Ei bestrichene Teigstückchen aus und belegt den Deckel damit. In der Mitte des Deckels wird eine Öffnung gemacht, ein zusammengerolltes Kärtchen hineingesteckt und die Pastete langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Ofen gebacken.

205. Gute kalte Pastete.

Man bereite einen mürben Pastetenteig. Zur Farce werden 3 Milchbrote abgerieben und eingeweicht, dann einige Zwiebeln fein gewiegt, in Butter gebünstet, das Brot fest ausgedrückt, zu den Zwiebeln gethan und mit gutem Bratenfett oder Butter auf dem Feuer abgerührt und erkalten lassen. Nun hackt man ein Pfund Kalbsleber, 1 Pfund Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen und einige Kapern sehr fein, giebt die Milchbrote, etwas Salz, Pfeffer und Muskat dazu und rührt alles mit einem Glas Wein recht gut unter einander. Die Fleischinlage zur Pastete, sei es Wildpret oder Geflügel, wird weich gebraten, dann ausgebeint und in schöne längliche, egale Scheiben geschnitten. Will man Gänseleber dazu verwenden, muß dieselbe eine Zeit lang in Milch gelegt und roh in Scheiben geschnitten (nicht gebraten) werden. Der Teig wird nun zwei Messerrücken dick ausgewellt, eine mit Butter ausgestrichene Form damit belegt, mit dünnen Speckscheiben ganz ausgelegt, hierauf kommt eine Lage der Farcefüllung, welche fingerdick auf dem Boden und Rand der Form ausgestrichen wird, dann die Fleischstücke, wieder Farce, Fleischstücke u. s. w., bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Farce sein, ein Teigdeckel darauf gemacht, an allen Seiten gut angedrückt, damit beim Backen der Pastete nichts herausfließt. In den Deckel wird eine Öffnung gemacht und ein Kärtchen hineingesteckt, von dem übrigen Teig Verzierungen ausgestochen, der Deckel damit belegt, mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Ist die Pastete kalt, wird das Kärtchen entfernt und gute Fleischgelee in die Öffnung gegossen, so viel in dieselbe hineingeht.

206. Gänseleber-Pastete.

Man macht eine pikante Farce von 1 Pfund Schweinefleisch oder $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch und Speck, würzt dieselbe mit etwas gedämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, giebt einige Trüffelabfälle und Champignons dazu und hakt alles recht fein, streicht die Farce durch ein Haarsieb. Von einer schönen Gänseleber entfernt man die Galle vorsichtig, wäscht die Leber, legt sie eine Zeit lang in Milch, trocknet sie ab und bedeckt sie mit einigen Trüffeln. Es wird nun eine irdene oder Porzellanform mit Speck ausgelegt und ganz mit Farce ausgestrichen, hierauf die Leber, einige abgeschälte Trüffel hinein, dann wieder Farce, dann Leber und mit der übrigen Farce zugestrichen, legt dünne Speckscheiben oben auf. Die Form stellt man ins Wasser und läßt sie im Backofen $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen. Serviert die Pastete kalt in der Form.

207. Gefüllte Pastetchen.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter bereitet man einen Blätterteig, derselbe wird dünn ausgewellt, dann mit einem Förmchen runde Plätzchen ausgestochen; zu jedem Pastetchen gehören 2 Plätzchen. Eines der Plätzchen bildet den Boden, aus dem andern wird in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher der Deckel herausgenommen, worauf man den Boden rings am Rand mit Ei bestreicht, doch vorsichtig, damit das Ei nicht herunter läuft, da sonst der Teig nicht in die Höhe geht. Der ausgestochene Ring wird auf den Boden gelegt und oben mit Ei bestrichen, auf ein Backblech gesetzt und in einem heißen Ofen gebacken. Der Deckel wird ebenfalls mit Ei bestrichen und extra gebacken. Hierauf bereitet man folgendes Ragout: etwas Kalbsbraten, gekochte Kalbsmilchner und Zunge in kleine Würfel geschnitten, 1—2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, zu einer glatten Sauce gerührt, thut Salz, ein wenig Pfeffer, Muskat, geriebenen Parmesankäse und Wein nach Geschmack daran, läßt die Sauce aufkochen, legiert dieselbe

mit Eigelb und giebt das geschnittene Fleisch hinein, untermengt alles leicht, läßt das Ragout heiß werden und füllt die Pastetchen damit. Will man es sehr fein haben, thut man kleingeschnittene Trüffel und Champignons daran.

208. Küchenpastetchen.

Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, ein wenig Wasser und Salz bereitet man einen Pastetenteig, denselben öfters auswellen und etwas ruhen lassen. Der Teig wird alsdann dünn ausgewellt, mit einer Form oder einem Wasserglas runde Teile ausgestochen, die Teile am Rand mit Eiweiß bestrichen und in die Mitte ein Kaffeelöffel Ragout gleich vorhergehendem gelegt; man schlägt die beiden Hälften zusammen, daß die Pastetchen die Form eines Halbmondes erhalten, drückt die Ränder fest an und bäckt sie in schwimmendem Fett schön hellbraun; man kann dieselben auch panieren, auf Papier zum Entfetten gelegt und als Beilage zu verschiedenen Gemüsen geben. (15—20 Pastetchen.)

209. Käsepastetchen.

Man bereitet einen Pastetenteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Eßlöffel Schmalz, 1 Eigelb, etwas feinem Salz und Wasser. Derselbe wird dünn ausgewellt, runde Teile ausgestochen und mit Butter bestrichen, Pastetenförmchen damit ausgelegt, ein leeres Förmchen von außen mit Butter bestrichen, hineingestellt, dieselben hellgelb gebacken, dann vorsichtig stürzen und mit folgender Masse füllen: 1 Kochlöffel Mehl wird in etwas Butter gedämpft, $\frac{1}{4}$ Liter süßer, heißer Rahm zugegeben und glatt gerührt, 65 Gramm geriebenen Parmesankäse und ebenso viel Schweizerkäse dazu, etwas Salz und die Masse aufkochen lassen; 3 Eigelb daran rühren und wenn abgekühlt den Schnee des Eiweiß leicht darunter mischen. Die Pastetchen $\frac{3}{4}$ damit gefüllt, auf ein Backblech gestellt und bei guter Hitze in etwa 10 Minuten aufgezogen. Dieselben müssen sofort serviert werden.

210. Maccaronipastete.

Die Maccaroninudeln werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Zuvor bereiteter Pasteteig wird nicht zu dünn ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Auslaufform damit ausgelegt. Man drückt den Teig fest an die Form an und läßt ihn am obern Rande fingerbreit herabhängen, giebt nun eine Lage Maccaroni hinein, etwas Salz, geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse und sauren Rahm darüber, dann wieder Maccaroni, Käse und Rahm und so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage müssen Maccaroni sein, bedeckt sie mit einem aus Teig geschnittenen Deckel, rollt den oben an der Form herabhängenden Teig zusammen und drückt ihn mit dem Deckel gut aneinander, bäckt die Pastete $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in ziemlich heißem Ofen schön braun und stürzt sie auf eine runde Platte. (Nach Belieben auch mit Schinkenmaccaroni zu füllen).

X. Die Gemüse.

Man unterscheidet verschiedene Arten, als Wurzel, Knollen, Kohl, Blattgemüse und Hülsenfrüchte. Dieselben enthalten außer den Hülsenfrüchten durchschnittlich wenig Nährstoffe und werden je nach ihrer Beschaffenheit zubereitet.

211. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschabt oder dünn geschält, gewaschen und in feine längliche Streifen geschnitten. Hierauf thut man Suppenfett und etwas Butter in einen Topf, läßt es heiß werden und röstet feingeschnittene Zwiebeln darin gelb, rührt 2—3 Löffel Mehl dazu, löscht es mit Bouillon ab, daß es eine dünne Sauce giebt, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker daran und dämpft die gelben Rüben darin, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.