

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Salaten

urn:nbn:de:bsz:31-106191

gedämpft. Dann schneidet man an 8 bis 10 Tomaten ein Stück um den Stiel herum als Deckel ab und nimmt mit einem Löffelstiel das Mark vorsichtig heraus, treibt einen Teil des Markes durch ein Sieb, vermischt es mit dem Gewiegten, rührt 2 Eigelb oder ein paar Löffel sauren Rahm mit Salz und Pfeffer dazu, stellt die Tomaten nebeneinander in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform, setzt die Deckel darauf, bestreut das Ganze mit Weckmehl, bratet es im Ofen, beträufelt die Tomaten hernach mit dem Saft einer halben Zitrone und gibt sie mit der Form zu Tische. — Sie brauchen etwa 20 Minuten, um fertig zu werden.

Salate

(Siehe auch unter Ochsenfleischbeilagen)

Die Hauptbedingungen eines guten Salates sind: ein gutes Öl und guter Essig. Das beste Öl kann jedoch einen üblen Geschmack bekommen, wenn man die Flasche, in der es aufbewahrt wird, nicht rein hält; sie sollte daher vor jeder neuen Füllung mit einer Handvoll Sand oder Kleie, die man mit kaltem Wasser vermischt, tüchtig geschüttelt und nachher aus mehreren Wassern geschwenkt werden.

Die grünen Salate muß man sorgfältig verlesen und dreimal waschen; in dem dritten Wasser bleiben sie liegen, dann läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen oder schwenkt sie in einem Tuche, damit sie recht trocken werden, und macht sie erst an, ehe sie auf den Tisch kommen. Zu Kopfsalat und Lattich nimmt man feingeschnittenen Schnittlauch, Salz, Essig und Öl, zu den Kartoffelsalaten dagegen kleingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Öl und, wenn möglich, etwas warme Fleischbrühe. Der Kartoffelsalat kann, sobald die Kartoffeln weich gesotten sind, angemacht werden, da er durch längeres Stehen noch gewinnt, er darf jedoch nicht erkalten, sondern muß in die Nähe des Herdes gestellt werden.

Kopfsalat, gewöhnlicher Art

Der Kopfsalat wird sorgfältig verlesen, weil häufig Schnecken daran sitzen; zuerst wird er von den äußeren grünen und rauhen Blättern befreit; die inneren gelben Blätter spaltet man in der Mitte, die größten Rippen dabei herauschneidend. Wenn er, wie oben angegeben wurde, gewaschen und abgetrocknet ist, wird er gesalzen, mit 2 bis 3 Eßlöffeln Öl, Essig nach Geschmack, und feingeschnittenem Schnittlauch leicht angemacht.

Kopfsalat (feine Art)

Von den Salatköpfen werden die grünen Blätter abgenommen, aus den gelblichen, fetten Blättern die Rippen herausgenommen und die Blätter

und das Herz in zwei bis vier Teile geteilt, öfters gewaschen, in eine Serviette genommen und so lange geschwenkt, bis kein Wasser mehr abläuft. Dann streicht man das Gelbe einiger hartgekochter Eier durch ein Sieb, rührt es mit einem Löffel Senf an, gibt Salz, weißen Pfeffer, 4 Löffel Olivenöl und 2 Löffel Estragonessig dazu, macht den Salat mit einem hornenen Besteck an, gibt ihn in die dazu bestimmte Schüssel und garniert ihn mit verschnittenen roten und weißen hartgekochten Eiern. — Um rote Eier zu erhalten, legt man die hartgekochten geschälten Eier eine halbe Stunde in Roterübenessig.

Gebührter Kopfsalat

Verlese, wasche und schwenke schönen, gelben Salat; dann schneide $\frac{1}{4}$ Pfund geräucherten Speck in Würfel, bringe ihn zum Feuer und gieße, wenn er halb ausgebraten ist, 1 Glas Weinessig dazu, rühre 6 Eigelb mit einem Glase besten süßen Rahms an, ziehe den kochenden Essig samt Speck damit ab, gib den Salat in die Schüssel, streue Pfeffer und Salz darauf, gieße den Essig kochend heiß darüber, mache ihn untereinander und reiche den Salat zu Tische.

Kopfsalat mit Rahm

Reinige und verlese den Salat, wasche ihn gut und schwenke ihn, bis kein Wasser mehr abläuft. Dann nimm 4 hartgekochte Eigelb, treibe sie durch ein Sieb und rühre sie mit einem halben Liter recht fetten sauren Rahms, Salz, Pfeffer, einem Eßlöffel Senf und einem halben Glase Estragonessig an, mische den Salat damit und gib ihn sogleich zu Tische.

Gurkensalat

Die Gurken werden geschält, gehobelt oder fein geschnitten und mit Öl vermischt; dann läßt man sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und macht sie hierauf mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Essig an.

Ehe man die Gurken verwendet, muß man sich zuvor überzeugen, ob sie nicht bitter schmecken. (Siehe auch Kartoffelsalat mit Gurken.)

Gemischter Salat

Man reinige ein Büschel Brockelspargel und schneide sie in halbfingerlange Stückchen, von einem Stückchen Karviol werden mit dem Messer kleine Zweigchen weggenommen, einige Bohnen der Länge nach geschnitten, ebenso ein gereinigter Sellerieknollen in Viereckchen und einige gelbe Rüben in pfenniggroße Stückchen. Koche jedes für sich in Salzwasser weich und lasse es auf einem Sieb gut ablaufen und verkühlen. Dann rührt man von 2 Eigelb, $\frac{3}{8}$ Liter Olivenöl, Estragonessig, Salz und dem Saft einer Zitrone eine Mayonnaise, vermischt die Gemüse damit, füllt sie hoch in eine Schüssel an und legt in die Mitte einige Salatherzen mit hartgekochten, in vier Teile zerschnittenen Eiern und nebenherum gereinigte und aufgerollte Sardellen.

Gestürzter Wurzelsalat

Schneide gereinigte, große, saftige gelbe Rüben in halbfingerdicke Scheiben, desgleichen Sellerie, rohe Kartoffeln, Petersilie und Wurzeln, koche jeden Teil in Salzwasser weich und steche sie mit einem Ausstecher in der Größe eines Zehnpfennigstückes aus; ebenso werden rote Rüben und Essiggurken ausgestochen. Dann besprenge jedes für sich mit Estragonessig und Salz, bestreiche eine glatte Form oder Kasserolle mit Olivenöl, belege den Rand mit einer Lage Sellerie in der Art, wie wenn man Geld zählt, immer eins auf das andere. Ist die Sellerielage fertig, so kann man rote Rüben im Kranz herumlegen, dann die Kartoffeln und so fort, bis die Form voll ist, in den leeren Raum füllt man die übrigen untereinander-gemengten Gemüse. Hierauf rührt man von 2 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Olivenöl eine Mayonnaise, gibt 1 Glas zerlassene Sulz nebst dem nötigen Essig und Salz dazu, gießt sie über den Salat, daß das Ganze damit durchzogen wird, läßt es recht kalt und fest werden und stürzt den Salat in die dazu bestimmte Schüssel. — Man kann ihn auch in der Mitte statt des übrigen Wurzelwerks mit aufgerollten Sardellen, Oliven, Kapern und Bricken (Neunaugen) auffüllen, mit Mayonnaise begießen, den Salat, wenn er erkaltet ist, auf eine kleine Schüssel stürzen und ihn oben sternartig mit gehackten Eiern, roten Rüben, gehackter Petersilie, Sardellen, Kapern und dergleichen garnieren.

Italienischer Salat

Dieser Salat muß womöglich am Tage vor dem Gebrauch gemacht werden, weil er dann viel wohlschmeckender ist. — 3 Heringe werden abgezogen, entgrätet und in schmale Streifen zerlegt; diese schneidet man in kleine Würfel, ebenso 8 bis 10 große gesottene, geschälte Kartoffeln, ein Stück kalten Braten oder geräucherte Zunge, 1 bis 2 geschälte Äpfel, 2 entgrätete Sardellen, 1 Handvoll kleiner Essiggurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und einige Scheiben roter Rüben. Nachdem alles schön gleichmäßig geschnitten ist, mischt man für 10 Pfennig Kapern, von denen man etwa einen Kaffeelöffel voll zurückbehält, darunter. Nun macht man eine Mayonnaise aus 2 rohen Eigelb, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Olivenöl und Estragonessig, auch einige Löffel voll roten Rübenessig, rührt 2 Löffel Senf, die geschabte Heringsmilch und eine Tasse sauren Rahm ein, gießt dies an die geschnittenen Sachen und mengt es mit Pfeffer und dem noch nötigen Essig recht gut durcheinander, worauf man den Salat in eine Salatschüssel schön hügel-förmig anrichtet und mit einem ins Wasser getauchten Holzlöffel glattstreichet. Nun siedet man 4 Eier hart, legt sie ins kalte Wasser, schält sie, nimmt von drei Eiern die Dotter heraus, wäscht das Weiße sauber aus, so daß nichts Gelbes mehr daran ist, trocknet es ab, wiegt das Weiße und Gelbe, jedes für sich, auf recht reinem Brett und ebenso einige Essiggurken, sowie auch Scheiben roter Rüben, ebenfalls getrennt. 2 entgrätete Sardellen werden in Streifen geschnitten und damit auf dem Salat Felder abgeteilt, auf die man die gewiegten Sachen geschmackvoll, nach den Farben

abwechselnd, garniert. Aus dem vierten Ei macht man ein Körbchen, indem man am dickeren Ende des Eies ein Stück wegschneidet, von dem Dotter etwas herausnimmt, den Rand des Eies auszackt und aus Zitronenschale einen kleinen Bogen macht. Das Körbchen wird mit Kapern gefüllt, leicht in die Mitte des Salats eingedrückt und mit einem Petersilienkränzchen umgeben. Das abgeschnittene Eistück schneidet man in kleine Würfelchen und legt sie in Roterübenessig; an dem zuvor sauber abgeriebenen Rand der Salatschüssel garniert man kleine Petersiliennestchen herum und setzt die gefärbten Eistückchen hinein. Der Salat wird mit einer Schüssel zugedeckt und an kühlem Ort aufbewahrt. Für den gewöhnlichen Tisch garniert man den Salat nur mit Fächergurken und hartgesottenen Eierschnitzern.

Italienischer Salat in Sulz

Eine glatte Form wird halbfingerdick mit Sulz ausgegossen. Sobald sie erstarrt ist, wird sie mit Krebschwänzen, Oliven, Sardellen, Trüffeln und hartgekochten Eiern stern- und rosettenartig ausgelegt und 1 Löffel Sulz darüber gegossen, was aber behutsam geschehen muß, damit die Zeichnung nicht verwischt wird. Dann wird ein italienischer Salat nach der vorstehenden Vorschrift geschnitten, mit einer Mayonnaise, die mit Sulz vermischt ist, gut angemacht, in die ausgelegte Form eingefüllt und kalt gestellt. Beim Anrichten wird die Form in warmes Wasser getaucht, der Salat auf die Platte gestürzt und am Fuß mit hartgekochten und rot gefärbten halbierten Eiern und gehackter Sulz garniert.

Gewöhnlicher Heringssalat

Nimm 2 Heringe, reinige sie, gräte sie aus und schneide sie nebst zwei Borsdorfer Äpfeln und einigen gesottenen Kartoffeln in kleine Würfel, mische dies mit Salz, Öl, Weinessig, saurem Rahm und Pfeffer untereinander und gib den Salat auf die dazu bestimmte Schüssel.

Kartoffelsalat

Siede längliche Kartoffeln, schneide sie, nachdem sie etwas abgekühlt und geschält sind, in Scheiben und mache sie mit einem Schöpflöffel warmer Fleischbrühe, einer fein geschnittenen Zwiebel, Salz, weißem Pfeffer, gutem Öl oder heißem Gänsefett und Essig in einer Schüssel an, gib sie in die dazu bestimmte Schüssel, garniere den Salat mit ausgestochenen roten Rüben und stelle ihn bis zum Gebrauch warm. — Hat man etwas übrige Mayonnaise, so mische man sie unter den Kartoffelsalat, wodurch er noch an Geschmack gewinnt.

Kartoffelsalat mit Gurken

Der oben beschriebene Kartoffelsalat wird mit einem Gurkensalat gemischt und einige Löffel saurer Rahm darunter gemengt.

Endivien Salat

Schöne gelbe und mürbe Endivien reinigt man von den äußeren Blättern, schneidet die gelblichweißen Blätter recht fein, legt sie eine halbe

Stunde in laues Wasser, bringt sie dann in den Salatseiber, läßt sie ablaufen und macht sie wie den Kopfsalat, doch ohne Schnittlauch an. — Oder man treibt 3 hartgekochte Eigelb durch ein Sieb, rührt sie mit einem Kaffeelöffel Senf, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Estragonessig an und vermischt damit den Salat. — Wenn man Kartoffeln dazu geben will, lege man sie, in Rädchen geschnitten und mit Öl, Essig und Fleischbrühe angemacht, in die Mitte und mache von den Endivien einen Kranz herum.

Endivien- und Kartoffelsalat, garniert

Fülle in eine Salatschüssel einen guten Kartoffelsalat, nach der Mitte zu erhöht, ein; dann richte einen Endiviensalat, ebenso etwas schönen, grünen Aker Salat zu, mache jeden besonders an, gib den Endiviensalat auf die Kartoffeln, so daß diese ganz damit bedeckt sind, und garniere mit dem Aker Salat einen Streifen über die Endivien her, der durch einen anderen grünen Streifen gekreuzt wird, oder mache aus dem grünen Salat Nestchen auf dem gelben und verziere beide Arten mit Monatrettichen oder Tomatensalat.

Daselbe auf andere Art

Nimm gesottene Kartoffeln, Endivien, Aker Salat und rote Rüben, mache jedes besonders mit Öl und Essig an, gib in die Mitte die Kartoffeln, dann einen Kranz von Aker Salat, hierauf Endivien und zuletzt die roten Rüben.

Aker Salat

Nachdem er sauber verlesen, gewaschen und auf einem Sieb abgetrocknet wurde, wird er mit Salz, Öl und Essig angemacht.

Gartenkresse

wird, wenn sie verlesen, gewaschen und getrocknet ist, mit fein geschnittenen Zwiebeln gemengt und mit Salz, Öl und Essig angemacht.

Brunnenkresse

wird wie Aker Salat behandelt.

Rohes Kraut Salat

Man hobelt ein zartes, festes Krauthauptlein ein und salzt es. Dann streicht man hartgekochte Eigelb durch ein Sieb und rührt sie mit einem Eßlöffel Senf, Olivenöl und Estragonessig an, vermischt den eingesalzenen Salat gut damit und richtet ihn in eine Schüssel an.

Der Kraut Salat muß einige Stunden vor Gebrauch angemacht werden.

Rohes rotes Kraut Salat

Schneide einige rote Krauthauptlein auf dem Hobel fein ein, salze sie, gib 1 Glas roten Wein dazu und wende das Kraut öfters um; nach einigen Stunden mache den Salat mit Essig, gutem Öl und Pfeffer an.

Warmer Krautsalat

Weißes oder rotes Kraut wird eingeschnitten, gut eingesalzen und in Schmalz so lange gedämpft, bis es weich ist. Dann läßt man es in einer Schüssel erkalten und macht es mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl an; statt des Öls kann man auch klein gewürfelten Speck nehmen.

Beim roten Kraut gibt man den Essig gleich beim Dämpfen dazu, damit die Farbe schön bleibt.

Roter Krautsalat mit Äpfeln

Nimm rote, feste Krauthauptlein, hoble sie fein ein, gib in ein passendes Geschirr ein halbes Pfund Gänsefchmalz oder $\frac{3}{4}$ Pfund in Würfel geschnittenen Speck, dämpfe das Kraut mit einigen in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln und etwas Salz ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde darin, bringe 1 Glas roten Wein, kräftigen Weinessig und einen Kaffeelöffel Zucker daran, mache damit das Kraut gut durcheinander und gib diesen Salat zu Wildbraten.

Karviofsalat

Übriger oder frischer, in Salzwasser abgekochter Karviol wird mit Salz, Öl und Essig angemacht.

Salat von weißen Bohnenkernen

Man reinigt weiße Bohnenkerne, kocht sie in Wasser recht weich, gießt sie auf ein Sieb, schwenkt sie mit frischem Wasser ab, läßt sie abkühlen und macht sie mit viel Öl, Salz, Pfeffer, einer fein geschnittenen Zwiebel und Kräutereffig an.

Hopfsenjalat

Das Zarte der Hopfen schneidet oder bricht man ab, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser weich, gießt sie auf ein Sieb, schüttet kaltes Wasser darüber, läßt sie abtrocknen, richtet sie an und gießt folgende Tunke darüber: Treibe 2 hart gekochte Eidotter durch ein Sieb und rühre sie mit Schnittlauch, Essig, Öl, Pfeffer und Salz untereinander.

Selleriejalat

Reinige schöne Sellerie, schneide sie in Scheiben, koche sie in Salzwasser weich und lasse sie auf einem Sieb verkühlen; dann mache sie mit gutem Öl und Estragonessig an.

Selleriejalat mit Kartoffeln

Koche einige gereinigte Sellerie in Salzwasser oder in Bouillon weich, schneide sie in Rädchen und übergieße sie mit heißem Essig, schneide frisch gesottene Kartoffeln in Rädchen, salze und pfeffere sie und mache das Ganze mit einer halben, fein geschnittenen Zwiebel und gutem Öl an.

Bohnensalat

Nimm dünne Bohnen, die noch keine Kerne haben, schneide die Fasern ab und schnitze die Bohnen fein; dann werden sie gewaschen, in kochendem

Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Hierauf macht man sie, noch warm, mit einer fein geschnittenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, gutem Öl und Estragonessig in einer Schüssel an, läßt sie kalt werden und gibt sie dann zu Tische.

Salat von grünen Tomaten

Man schneidet 6 Pfund grüne Tomaten und 2 Pfund weiße Zwiebeln in dünne Scheiben, mengt sie mit Salz durcheinander und läßt sie über Nacht stehen. Tags darauf kocht man 2 Liter guten Weinessig mit 40 Gramm gestoßenem Zucker, 2 Eßlöffeln ganzem Pfeffer und einigen Nelken. Nachdem dies eine Viertelstunde gekocht hat, gibt man die Tomaten und Zwiebeln, ohne das Salzwasser, das sich daran gebildet hat, hinein, läßt sie noch eine Weile kochen — sie dürfen jedoch nicht zu weich werden — und bewahrt sie dann in einem mit Pergamentpapier zugebundenen Steintopf auf.

Siehe auch Salat von roten Tomaten.

Salat von Geflügel

Nimm Überreste von Geflügel, schneide sie und kleine Essiggurken in feine Scheiben, schäle 12 kleine Zwiebeln und koche sie weich, koche einen Karviol ab und schneide ihn in kleine Röschen. Dann streiche 4 hart gekochte Eigelb durch ein Sieb, rühre sie mit Salz, Senf, Estragonessig und Olivenöl an, mische alles damit und gib den Salat, mit Eiern garniert, zu Tische.

Eiersalat

6 Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt, abgeschält, die Dotter herausgenommen, durch ein Sieb gestrichen und mit Salz, Senf und etwas Olivenöl verrührt. Das Weiße der Eier wäscht man sauber aus, damit nichts Gelbes mehr daran ist, läßt es abtrocknen, schneidet es in kleine Stückchen und macht sie mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Öl und Essig an. Nachdem man beides etwa eine Stunde stehen gelassen, wird das Gelbe in die Mitte einer Schüssel angerichtet, das Weiße kranzförmig garniert und der Salat zu kaltem Braten oder als Ochsenfleischbeilage gegeben.

Eiersalat anderer Art

Nimm 6 hart gekochte Eier, schäle sie, streiche 2 Dotter durch ein Sieb und rühre sie mit etwas Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einer Tunke an. Die übrigen Eier werden grob gewiegt, mit der Tunke angemacht und mit Schnittlauch bestreut.

Fischsalat

Übriger oder frisch gekochter Fisch wird in Stücke geschnitten und in folgender Tunke angemacht: Treibe 2 hart gekochte Eidotter durch ein Sieb und verrühre sie mit einem Kaffeelöffel Senf; wiege 2 Sardellen und eine Schalottenzwiebel und gib dies an die Eidotter. Nun werden ein

halber Kaffeelöffel Salz, 1 Kaffeelöffel Zucker, ebensoviel klein geschnittene Kapern, 2 Eßlöffel dicker, saurer Rahm, 1 Löffel Estragonessig, ein Kaffeelöffel Zitronensaft, eine Prise weißer Pfeffer, eine Prise Cayennepfeffer dazu gerührt, alles gut durcheinandergemengt und mit Kapern (wenn man will, auch Krebschwänzen) garniert. — Soll dieser Salat aus frischem Fisch bereitet werden, so wählt man am besten Hecht und kocht ihn zuvor in Salzwasser ab.

Gewöhnlicher Fischsalat

Man rührt eine Tunke an aus etwas klein gewiegter Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Öl und Essig, schneidet übrigen, gekochten Fisch in kleine Stückchen und vermengt ihn mit der Tunke.

Ochsenmaulsalat

Ein Ochsenmaul wird in Salzwasser weich gekocht, die Knochen herausgenommen und das Fleisch, wenn es recht abgekühlt ist, fein geschnitten, in einen Stein- oder Porzellantopf gebracht, zugedeckt, mit Essig übergossen und, wenn man davon braucht, mit geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Öl und Senf vermengt.

Lattichsalat

wird wie Ackersalat behandelt.

Lattichsalat auf englische Art

Derlese schönen Lattich, wasche ihn gut und schwenke ihn in einem Tuch aus, bis kein Wasser mehr davon läuft. Dann gib ihn in eine Schüssel mit einem in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten, fein geschnittener, geräucherter und abgessener Ochsenzunge, Geflügelbrust und Preßkopf, streiche 4 hart gekochte Eier durch ein Sieb und rühre sie mit Olivenöl, Salz, fein geschnittener Zwiebel, Schnittlauch und Estragonessig an. Menge diese Tunke mit dem Salat, fülle ihn auf eine Schüssel und reiche ihn sogleich zu Tische.

Rettichsalat

Man reinigt gute Rettiche, hobelt sie fein ein, salzt sie und läßt sie eine Zeitlang stehen, bis sie Wasser gezogen haben, gießt dies dann ab und macht sie mit Pfeffer, Essig und Öl an. — Man kann auch Gurken damit mischen.

Rettichsalat auf andere Art

Einige schwarze Rettiche werden gewaschen, geschält, auf dem Reibeisen gerieben, mit Salz vermischt und eine Stunde stehen gelassen. Nachdem man nun das Wasser abgossen, werden die Rettiche mit Pfeffer, Öl und Essig vermengt und als Beilage zu Ochsenfleisch oder gekochtem Rauchs fleisch zu Tische gegeben.