

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

I. Große Pasteten

urn:nbn:de:bsz:31-106702

passiert, wie zu einer Salmisauce eine Orange dazugepreßt und über die Ente mit Reis gegeben. Dazu garniert man gefüllte Tomaten und gebratene Bananen.

217. Ente auf türkische Art.

Wie die vorhergehende, nur die Ente mit etwas Safran dämpfen in derselben Braise und mit Tomatenpüree; ebenso kocht man den Risotto mit Safran ganz körnig und trocken. In Erwägung von Safran nimmt man Pfefferminzbraut dazu.

218. Panpiettes von Kalbsfleisch.

Es werden von der Kalbsnuß schöne Schnitzel geschnitten, dünn angeschlagen mit einer gut gewürzten Farce gefüllt, zusammengerollt, mit Bindfaden gebunden und in einer Braise gedämpft.

219. Lungen-Hashee.

Eine Kalbslunge wird mit dem Herz weichgekocht und dann mit dem Wiegemeßer fein gehackt. Von der Brühe macht man mit einer Mehlschwitze mit feingeschnittenen Zwiebeln eine dicke weiße Sauce, schmeckt dieselbe gut mit Pfeffer und Salz ab, laßt das Gewiegte leicht mitkochen und tut zuletzt etwas Maggi oder sonst ein wenig englische Sauce dazu. Man serviert es namentlich mit Spiegeleier, verlorene Eier oder weiche Eier dazu.

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1. Im Allgemeinen.

Pasteten werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pastete. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbsfleisch, wenn ein Trifassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Buttermilch. Soll das Fleisch in der Pastete gar gemacht werden, einen guten Buttermilch. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinfleisch usw., doch wird bei Wild auch der in Nr. 8 angegebene Wasserteig genommen, der selbstredend nicht mitgegeben werden kann.

2. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 1.

Sechs große Gänselebern werden je in zwei Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammen gewachsen sind, dann an der meistens gelblichen Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten und mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. 8 der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen 4 Stücke blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Schalotten, eben so viel Champignons, zweimal so viel feingeschnittenen Trüffeln, einigen gut gewaschenen, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen, geriebenem Salz, mit Pastetengewürz (Küchengewürz) und stößt dies alles fein. Während des Stößens aber kommen 2 Pfund Speck und 2 Pfund Schweinsfarree (Rippenstück) dazu, worauf das Ganze durch ein Sieb getrieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleber-Terrine (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann) belegt den Boden der Terrine mit einer Speckscheibe, bestreicht ihn, sowie die Wandung der Terrine mit der Farce, legt von der Gänseleberhälfte hinein, darauf wieder etwas Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Das Ganze bedeckt man mit mehreren kleinen Speckscheiben, wo dann der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken wird; kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum backen, 1½ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf eine Pfanne, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa von 2—3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke teilt. Die beiden nachstehenden Rezepte sind auch aus Straßburg und sehr gut; manche ziehen sogar deren Zubereitung der ersteren vor, weil die Pasteten kräftiger, weniger fett und also weniger nachteilig sind.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 2.

3 Pfund Kalbfleisch, wovon alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Hand voll Schalotten, der feinen gelben Schale von 4 Zitronen, 10—12 gereinigten Sardellen und einer Hand voll Kapern feingehackt; dazu kommt noch eine Hand voller Kapern, eine Hand voll feingestößenes Weißbrot, gestößenes Gewürz wie im ersten Rezept, und so viel guten weißen Wein, daß es ein Teig wird, der sich gut streichen läßt. Dann macht man

von $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit feingestoßenen Weißbrotrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muß. Auf denselben bringt man etwas gestoßenes Weißbrot, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochter Trüffel, eine Lage in Stücke geschnittene Gänseleber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, doch muß die letzte Lage aus Farce bestehen. Der Inhalt wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Ramin versehen wird; den überstehenden Teig biegt man auf den Deckel herein und kneist ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu derselben 2 Gänselebern.

4. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 3.

1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Speck und eine halbe Gänseleber werden fein gehackt, dazu gibt man ebenfalls ein Stück Weißbrot in weißen Wein geweicht, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, 50 Gr. Kapern, eine Hand voll in Butter gedämpfter Schalotten, etwas Zitronenschalen, Trüffeln und Gewürz, dies alles fein gehackt und gut gemischt. Die Form wird wie bei dem vorhergehenden Rezept behandelt und mit Teig ausgelegt, dann kommt darauf die Hälfte der Farce, auf dieselbe $1\frac{1}{2}$ Gänseleber, in Stücke geschnitten, Trüffeln und der Rest der Farce; übrigens wird die Pastete geschlossen und gebacken wie die vorige.

Die beiden letzteren Rezepte stammen aus einer Zeit, wo man die Terrinen noch nicht hatte, und können diese Pasteten jetzt eben so gut in solchen gemacht werden; bereitet man sie aber in Teig, so sei dabei bemerkt, daß aus dem übriggebliebenen Teig, nachdem das Innere gespeist ist, eine gute Suppe gemacht werden kann, wie es im Abschnitt „Suppen“ bemerkt worden ist.

5. Straßburger Gänseleber-Pastete Nr. 4.

Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Auf eine derselben von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, 1 Pfund mageres Schweinefleisch, 1 Pfund Schweinefleisch (Blume) und 1 Pfund Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln wie bekannt gereinigt, mit Salz und Gewürz bestreut und in die Lebern gesteckt. Dann macht man

von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln in einen Pastetentopf recht fest einschichtet. Darauf wird die Pastete 2–2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken, und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinesfett übergossen.

6. Kalte Hasen-Pastete.

Das Rückenfleisch von 2 jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welches vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserole 75 Gr. Butter, das Fleisch, zwei Eßlöffel voll fein gehackter Trüffeln, 2 Eßlöffel Champignons, Salz und Pfeffer, läßt es auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt es, etwas abgekühlt, heraus. Das Fleisch von den Hasentnochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einer gleichen Portion frischem Speck sehr fein gehackt und darnach im Mörser gestoßen, während dessen man 8 gewaschene und entgrätete Sardellen, 125 Gr. Butter, einen Eßlöffel voll feingeschnittener und in Butter weich gedämpfter Schalotten hinzu gibt, damit dies alles recht fein und genau vermenget werde. Diese Farce wird mit Salz und Pastetengewürz und mit der Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, dessen Bereitung im Abschnitt „Badwerk“ mitgeteilt ist, gibt die Hälfte der Farce hinein, legt das Fleisch der Länge nach darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig darüber, backt die Pastete bei guter Hitze 1–1¼ Stunde und gibt sie kalt zur Tafel.

7. Kalte Feldhühner-Pastete.

Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürz eingerieben, in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft, oder in einer starken Bräse (s. Vorbereitungsregeln A. Nr. 61) gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsleber, eben so viel Kalbfleisch und Speck, hackt es recht fein und gibt Gewürz und Salz hinzu. (Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so gibt man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und einige Eier hinzu.) Man macht nun einen Wasserteig nach Nr. 8, belegt denselben mit Speckscheiben, streicht ¼ der Farce darüber,

legt die Stückchen Feldhühner darauf, stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Öffnung bleibe, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner, und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird nun weiter nach Nr. 2 behandelt und drei Stunden im Ofen gebacken. Nachdem sie gar geworden, gießt man durch einen Trichter 1—2 Tassen braune Kraftbrühe hinein, verstopfe nach dem Erkalten die Öffnung mit Papier und hebe die Pastete bis zum Gebrauch auf.

Es erhält sich diese im Winter mehrere Wochen.

8. Wild-Pastete mit einem Wafferteig.

Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete beinahe $\frac{3}{4}$ Liter Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett kochen, nimmt 3 Pfund Mehl auf das Backbrett macht in der Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, macht einen festen Teig daraus, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß derselbe, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Gansen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinefleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Zitronenschale, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, gibt Essig hinzu, reibt das Fleisch damit ein, legt es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher marinieren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Weize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am andern Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gar gemacht. Zugleich wird eine Farce nach A. Nr. 9. bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt einen halben Finger dick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen, rund und lang wie zu einem Krengel, drückt es mit dem Rollholz platt, ungefähr eine Hand breit auseinander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hinein gegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eigelb, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt

und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch mit einigen Zitronenscheiben, nach der Mitte etwas höher und nicht zu fest, in die Pastete, so daß sie eine gute Form erhalte. Hat man reichliche Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischen legen. Ist das Fleisch zu schwach gewürzt, so streut man noch etwas Salz und Gewürz darüber und deckt es mit Speckscheiben zu. Dann bestreicht man den Rand der Pastete mit Eigelb, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man ringsum ab, macht von dem Rest einen Rand, den man mit der Kneifzange verziert, und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6—7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß und sonst plagen würde. Beim Anrichten wird aus derselben eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben, etwas braune Kraft- oder Trüffelauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

9. Reh- und Hirschpastete auf andere Art.

Die Keule wird gut geklopft, gewaschen, enthäutet, in Scheiben geschnitten, gespickt und 24 Stunden eingebeizt wie in Nr. 8; dann die ungespckte Seite mit der Farce wie vorhergehend, jedoch gehörig mit Sardellen gewürzt, bestrichen, aufgerollt, auf das mit Speckscheiben belegte Unterblatt mit einigen Zitronenscheiben bergartig nach der Mitte hin lustig geordnet, mit ein paar Löffeln voll Kräuterbrühe übergossen, mit Speckscheiben bedeckt, übrigens ganz nach Nr. 8 verfahren.

10. Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig.

Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides nach Nr. 8 mariniert und nachher beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrot darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößen aus der Farce A. Nr. 9 und 10 aufgerollt, mit Zitronenscheiben ohne Kerne hinein, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt das sich etwa Angefetzte mit rotem Wein und Wasser los und gibt, um dies zu würzen, etwas von der

Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch. Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl gemacht (s. Backwerk R. Nr. 5 oder 6), dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, etwas Mehl darüber gestäubt und kreuzweis zusammengeschlagen (wodurch er sich bequemer auflegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht rings umher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und dieselbe je nachdem der Inhalt ist, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt eine braune Kraftsaucе hinein, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie, auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

11. Pastete von verschiedenen Fleischarten.

Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Würbebraten, und einen Teig von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl (siehe Backwerk R. Nr. 5 oder 6). Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne bringen kann. Nun rollt man die größere Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit die Form nach Nr. 2, oder man macht ein Blatt und schneidet das Überstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz und Gewürz, eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel lasse man die groben Gewürze weg und nehme Muskat und Zitronenscheiben. Hasen, woraus der Rückgrat entfernt und Filetbraten (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in eine Marinade Nr. 8 gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von $1\frac{1}{2}$ Pfund Ochsen- oder Kalbfleisch eine Farce nach A. Nr. 9. Von zahmem Geflügel hackt man Herz, Lunge und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf den ausgebreiteten Teig auseinander gestrichen, Speckscheiben darüber gelegt, dann das kaltgewordene Fleisch mit Zitronenscheiben egal, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht

man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Öffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsum glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Öffnung. Dieselbe muß, je nach dem Inhalt, 2½—3 Stunden backen. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenen Papier darüber gelegt. Man gibt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine in die Pastete herausgeschnittene Öffnung gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben so viel als möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Mustern-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Saß des gedämpften Fleisches gebraucht wird. Doch kann diese Pastete auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1—2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Öffnung gegossen und solche, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

12. Pastete von Krametsvögeln oder anderen kleinen Vögeln.

Nachdem diese gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schwitz man das Eingeweide ohne Magen, mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wacholderbeeren in Butter gelb und läßt es kalt werden. Dann schneidet man zu einer großen Pastete 1½ Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund rohen Schinken und ½ Pfund Speck in Würfeln, hackt solches möglichst fein, macht von 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und Butter ein feines Nührei, gibt dies abgekühlt nebst 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und Butter, Zitronenschale, Muskat, und wenn es nötig ist, noch etwas Salz, zu einem halben Pfund eingeweichten und stark ausgedrückten Weißbrot, und stößt dies alles im Mörser gut durch, daß es eine feine Farce wird. Hiermit füllt man die Vögel, sticht die Beine kreuzweise durch die Augenhöhlung, dreht die Flügel um und läßt sie in Butter weich und saftig, nicht froß braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Buttermehl aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Auf denselben werden die kalt gewordenen Vögel geordnet, womit übrigens nach Nr. 11 verfahren wird. Von der Krametsvögelsauce nimmt man das Fett, gibt braune Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, Morcheln, Trüffeln, Brieschen, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 16—19 findet, und gelb geschwitztes Mehl daran, füllt etwas davon in die gebackene Pastete und gibt die übrige dazu.

13. Moch-Turtle-Pasteten. Man macht von 2 Pfund Mehl einen Blätterteig, wie er in R. Nr. 2 beschrieben ist, schneidet ihn in 2 nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken, die zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn rings umher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die Schüssel. Dann macht man von einigen Vogen Papier einen Ball, unwickelt denselben glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen. Der andere Teig wird nun eben so dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein 3 Finger breiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenfloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganz runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man Blindpasteten.

Das Moch-Turtle-Ragout wird vorher auf folgende Weise gemacht: Man nimmt für eine Gesellschaft von 18—20 Personen einen großen, gut gewässerten Kalbskopf, entbeint denselben und setzt ihn mit Wasser und einer Hand voll Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum davon ab, gibt Schalotten oder einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und Nelken hinzu, läßt ihn beinahe gar kochen, welches 1 Stunde dauert, und legt ihn zum Ablausen auf einen Durchschlag. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke, die Zunge, nachdem sie abgezogen, in runde Scheiben; setzt dies mit etwa $2\frac{1}{2}$ —3 Liter Kraftbrühe, Zitronensaft, auf gelindes Feuer und läßt das Fleisch fest verschlossen, wollends gar kochen. Zugleich hat man 2 Ochsengaumen zeitig aufs Feuer gebracht, wobei man auf 3— $3\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit rechnen kann. Diese werden ebenfalls in längliche Stücke geschnitten und zum Kopffleisch gegeben, ehe solches ganz weich ist. In Butter gebräuntes Mehl wird dann mit der Kalbskopfbühe aufgefüllt und gehörige Zeit auskochen lassen. Die Kalbskopfstücke werden jetzt gut ausgesucht, einige in Stücke geschnittene Trüffel, Morcheln, Champignons, Aßbchen und in Scheiben geschnittene Brieschen dazu getan, die Sauce welche jetzt gut ausgekocht mit dem nötigen Gewürz und einer $\frac{1}{2}$ Flaschen Madeira abgeschmeckt ist, darüber gegossen und jetzt auch das in Stücken geschnittene

Kalbshirn dazu getan. Die Sauce muß etwas gebunden sein. Nun füllt man das Ragout in die Pastete, deckt sie zu und gibt sie sogleich zur Tafel.

14. Eine gute Pastete von Farce.

Es wird zu derselben ein Blätter- oder Buttermehl von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und folgende Farce gemacht: 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Speck werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt, wo dann 8 schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 150 Gramm Reibbrot, gestoßener Zwieback, 1 Paar Tassen Wein oder Wasser, gut durchgemengt. Darauf legt man eine Springsform bis oben hin nach Nr. 5 mit ausgerolltem Teig aus und die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird dieselbe, nachdem in der Mitte eine Öffnung darin gemacht wurde, $1\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morcheln- oder eine gute Kraftsauce dazu gegeben.

15. Warme Pasteten von Hähnchen (Küken) oder Tauben, auch von Kalbfleisch.

Es wird eine Blind-Pastete nach vorhergehender Angabe und eine Frikassee von Hähnchen oder Tauben mit feinen Zutaten oder ein feines Kalbfleisch-Frikassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazu gegeben.

16. Pastete von Hähnchen oder Tauben mit Kalbfleisch-Farce.

Hierzu nimmt man einen guten Buttermehl von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nach Backwerk R. Nr. 5 oder 6, und ein Frikassee wie in vorhergehender Nr. 15, doch läßt man solches nicht ganz weich kochen, gibt auch vorerst keine Eidotter zur Sauce. Das Fleisch wird aus derselben genommen und zum Kaltwerden hingestellt. Zugleich macht man eine gute Farce nach A. Nr. 11 von $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, zu der man, wenn der Inhalt der Pastete Geflügel ist, Lunge, Herz und Leber hackt. Nun wird das Unterblatt mit Farce bestrichen, das Fleisch darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nr. 11 verfahren. Beim Anrichten wird wie gewöhnlich ein Deckel ausgeschnitten, etwas von der heiß gemachten mit Eidottern dick abgerührten Sauce hinein gefüllt, die andere dazu gegeben.

17. Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce.

Fette Hähnchen werden in 4 Teile geschnitten, in einer Braise (siehe Abschnitt A. Nr. 61) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hähnchen und $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffeln Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Gewürz, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weißer und $\frac{1}{2}$ Tasse geschmolzene Butter hinzu gegeben und zur Farce unter einander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen aufgerollten Sahneteig R. Nr. 9 gestrichen, die Hähnchen darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nr. 11 verfahren. Von der Braise nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein und Zitronensaft hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern und Sardellenbutter ab. Dann kommen nach Belieben noch Kapern dazu.

18. Schüssel-Pastete von Geflügel.

Man macht je nach der Größe der Schüssel einen Blätterteig nach Backwerk R. Nr. 2 oder 3, oder Butterteig Nr. 5 von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund feinem Mehl und backt davon einen Deckel mit einem darüber gelegten Rande, wie es in Nr. 10 dieses Abschnittes beschrieben ist. Beim Anrichten wird der Deckel von der Schüssel genommen, das fein zubereitete Frikassée mit der Sauce hinein gegeben und der gebackene Deckel darauf gelegt.

In den Städten kann man für ein Billiges den Deckel bei einem Konditor backen lassen und hat man dann zur Vereitung dieser Pastete nur das Frikassée zu kochen.

19. Feine Schüssel-Pastete von Kalbfleisch und Brieschenklöß.

Man backt einen Deckel von Butterteig wie bei der Schüssel-Pastete von Geflügel. Zugleich wird das bei den Fleischspeisen bemerkte feine Kalbfleisch-Frikassée mit Brieschenklöß gemacht, deren Vorschrift im Abschnitt Klöße N. Nr. 7 mitgeteilt ist, letzteres in eine tiefe Schüssel angerichtet, mit dem gebackenen Deckel bedeckt und ganz heiß zur Tafel gegeben.

20. Englische Fleisch-Pastete.

Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 150 Gramm Butter, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in 2 nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Teil rollt man

aus, schneidet 2 Finger breite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte, gebratene Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste —, schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelken, Zitronenscheiben und nach Belieben auch ausgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun wird 1—2 Tassen kräftige braune oder weiße Sauce darüber gegeben, das andere Stück Teig rund herum etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Kugel nach innen und drückt ihn mit 2 Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1—1¼ Stunde backen; doch muß die Oberhitze härter als die Unterhitze sein.

Man gibt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

21. Mutton-Pie. Englische Pastete von beliebigen Fleischarten.

(Eine gute Pastete zu einem Gabelbrühstück.)

Zu dieser Pastete ist der Filetbraten vorzugsweise passend, obgleich auch nachstehend bemerkte Fleischarten sich sehr dazu eignen. Ersterer wird gut geklopft, nachdem das Fett entfernt ist, in Stücken geschnitten und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut.

Wird Hammelfleisch zur Pastete bestimmt, so nimmt man die Koteletts nach dem Halbe hin, schneidet das Fett davon ab, die Knochen heraus, klopft die Stücke mürbe, streut gleichfalls Salz und Pfeffer darüber und beim Einlegen etwas feingehackte Zwiebeln dazwischen.

Kalbfleisch wird ohne Zusatz von Zwiebeln auf gleiche Weise behandelt, doch kommt noch etwas gehackter Speck hinzu.

Wünscht man die Pastete von Tauben, so werden diese zerlegt oder auch ausgebeint, dann würzt man sie mit Salz, etwas feingehackter Zwiebel und Schinken und gießt statt Wasser saure Sahne in die Form.

Zugleich macht man einen Buttermilch von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl nach vorhergehender Angabe, rollt davon ein Stück zum Deckel aus, das andere zum Auslegen. Darauf bestreicht man den Boden einer Auflaufform mit Butter, legt dieselbe mit Teig aus, füllt sie bis obenhin mit dem bestimmten Fleisch, wobei man lagenweis etwas ganz fein gestoßenes Reibbrot durchstreut. Dann gießt man so viel Wasser hinzu, daß es beinahe mit dem Fleisch gleich steht, schlägt den etwas überstehenden Teig hinein, legt den Teig

deckel, welcher, damit er gut schließe, die Größe der Form haben muß, darauf und backt die Pastete in einem heißen Ofen etwa 1 bis 1¼ Stunde.

Bei Beefsteak-pie legt man zuerst grobwürflig rohgeschnittene Kartoffeln in die Schale, dann die Beefsteaks darauf mit einer Scheibe mageren Speck und auf diesen 1 Scheibe gekochtes Ei.

Bei Mutton-pie anstatt der Kartoffeln klar in Salzwasser abgekochter Reis, aber ohne Speck.

Jedesmal aber mit einem guten Fond (Bouillon) auffüllen. Beim Servieren wird von dem Teig zum Fleisch gegeben, wie das mit jedem Buttermiege geschieht.

22. Pastete von Schinkenresten. (Sehr gut.)

1 Pfund feines Mehl, 150 Gr. Butter, 1 Ei, 1 Tasse dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Kasserole mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit ¼ Liter dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig daraufgelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

23. Pastete von Makkaroni mit Schinken und Käse.

Die Anweisung ist in H Nr. 42 zu finden.

24. Pastete von Schinkenresten mit Nudelsteig.

Die Anweisung ist in H Nr. 46 zu finden.

25. Schinken in Reis und Schinken in Madeirasauce.

Findet man in Fleischspeisen D Nr. 143 und 144.

26. Krebs-Pastete oder Trifassee in Reis.

Die Bereitung findet man ebenfalls in D Nr. 188.

27. Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen.

Zu einer Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, geschuppt, entgrätet und ausgenommen, samt den Lebern,

wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nr. 8 in eine Marinade gelegt, woraus man sie am andern Tage nimmt, mit einem Tuch abtrocknet und mit einem reichlichen Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Buttermehl von $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Mehl und folgender Farce: 3 Pfund Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann gibt man $\frac{3}{4}$ Pfund in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund zur Sahne gerührte Butter, noch 3 Eier, Muskat und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, welches man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und solches in kochendem Wasser aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird wie in Nr. 11 ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fleischstückchen belegt und so abwechselnd fortgeführt. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Öffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Ubrigens wird die Pastete nach Nr. 11 geformt und gebacken und eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder folgende Sauce dazugegeben, von der man, wie immer, ein paar Tassen hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskat, Zitronenscheiben, oder statt letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch, so gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man kann auch etwas Farce zurückbehalten, dieser mit Krebsbutter eine rote Farbe geben, oder dieselbe mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührtem Spinat grün färben, zu kleinen Klößchen aufrollen, solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kochen und in die Sauce legen. Zuletzt wird dieselbe mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

28. Pastete von ganzen Fischen.

Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt und auf folgende Weise entgrätet: Man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, trennt das Fleisch von den Gräten und sticht den Kopf am Rückgrat ab,

doch muß die Haut unbeschädigt bleiben. Danach werden sie wie in Nr. 27 mariniert, mit der beschriebenen Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt von Buttermteig geordnet. übrigenß richte man sich nach Nr. 11.

29. Kal-Pastete.

Sie wird gemacht wie Nr. 27, indes bleibt der Rückgrat im Kal und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als Nushilfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Kal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein. R. Nr. 5 ist passend dazu.

30. Schüssel-Pastete von Lachs.

Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden nach Nr. 8 mariniert und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce nach Nr. 27 und von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinander gedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darüber gelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gebacken. Es gehören dieselben Saucen wie in Nr. 27 dazu, am angenehmsten möchte jedoch eine Krebsauce sein.

31. Pastete von übriggebliebenem Stockfisch.

Hierzu nimmt man jeden beliebigen Buttermteig von 1 Pfund Mehl, zerschneidet ihn in zwei Teile von nicht gleicher Größe, rollt den kleinsten Teil 2 Messerrücken dick aus und belegt damit eine Form oder ein eisernes Bratpfännchen, welches mit Butter bestrichen und mit Fadennudeln bestreut ist. Dann zerpflückt man etwa 2 tiefe Teller voll gekochten Stockfisch in kleine Stücke, weicht $\frac{3}{4}$ Pfund dünn abgeschältes Weißbrot, wovon die Kruste getrocknet und gestoßen wird, in Milch ein, drückt es stark aus und zerrührt es, hackt nun Zwiebeln oder Schnittlauch, streut die feingestößene Brotrinde auf das Unterblatt, gibt eine Lage Stockfisch, etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpflückte Butter, gehackten Schnittlauch, von dem ausgedrückten Brot, wieder Stockfisch und fährt so abwechselnd fort, bis alles zu Ende ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit 2 Lassen Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber, legt das

obere Teigblatt darauf, bacht die Pastete 1/4 Stunde dunkelgelb und gibt sie, auf eine heiße Schüssel umgestürzt, allein oder mit einer Petersilienauce zur Tafel.

32. Englische Pastete von Rhabarber.

Man mache einen Teig nach Nr. 20, nach Belieben von 1/2 oder 3/4 Pfund Mehl, teile ihn in 2 Teile und rolle jedes Stück aus, belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nehme man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt Kompottes O. Nr. 22 mitgeteilt, — und lege ihn lagenweis mit Zucker, Zimt, Zitronenscheiben, die Kerne entfernt, und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf und verfähre weiter nach Nr. 20.

33. Apple-Pie — englische Obstpastete.

Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie die der Nr. 21. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimt lagenweis durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Unterblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach Nr. 20 verfahren.
Diese Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen, grünen Stachelbeeren, Prännellen machen.

II. Kleine Pasteten.

L. Vom Backen kleiner Pasteten.

Hierzu eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Buttermilch-Teig genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Ausstecher od. Wasserglase doppelt soviel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht diese mittelst eines kleinen Ausstechers nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.

Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe ihnen eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines derselben läßt sich