

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Tomatenvorspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Belegte Brötchen.

Sie sind sehr beliebt, wenn sie nett gerichtet sind. Sie sollen möglichst klein sein und dürfen nicht dicker als 1 cm geschnitten werden. Man verwendet gutes Weißbrot vom vorhergehenden Tage dazu, weil dieses sich besser schneiden läßt. Für jeden Gast rechnet man etwa 3 Stück, die man auf Kristall- oder hübschen Glastellerchen anrichtet. Sie werden zunächst gut mit Butter bestrichen und dann je nach den verfügbaren Mitteln mit Wurst, Schinken, Tomaten, Eiern und Sardellenstreifchen, Radieschenscheiben oder auch mit Lachs, Kaviar, Oelsardinen und ähnlichen Leckerbissen belegt oder mit Sardellen- oder Kräuterbutter bestrichen.

Pikante Käsebrötchen.

Kräuterkäse wird fein gerieben und mit soviel Butter verrührt, daß sich die Masse gut streichen läßt. Weißbrotschnitten werden zuerst dünn mit feinem Tafelsenf und dann dick mit der Käsemasse bestrichen, in heißer Butter goldbraun geröstet und auf erwärmter Platte angerichtet. Auf die Käseseite darf keine heiße Butter kommen.

Die kalte Platte.

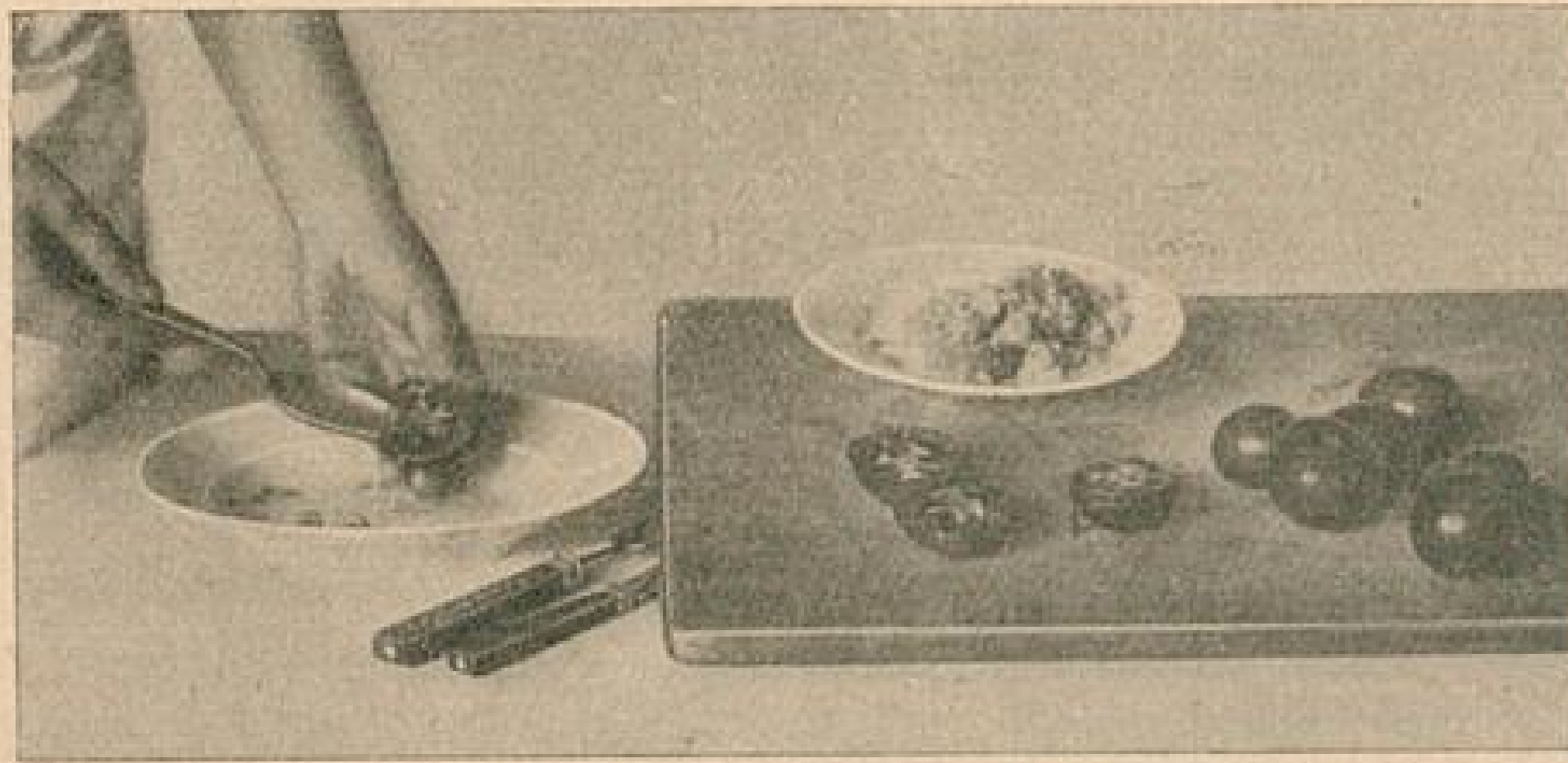
Die kalte Platte ist die Vorspeise, die neben den belegten Brötchen am raschesten gerichtet, aber auch am teuersten ist. Verschiedene pikante Leckerbissen, wie Lachs, Oelsardinen, Hummer in Mayonnaise, Aal in Gelee, Oliven und dergleichen werden auf schöner Kristallplatte zierlich angeordnet und zwar so, daß die einzelnen Farben recht gut aufeinander abgestimmt sind. Bei vornehmerm Essen muß die Auswahl auf der Platte recht groß sein, doch dürfen von keiner der Delikatessen große Mengen aufgetürmt sein. Man reicht hübsch gerichtete frische Butter und geröstetes Brot dazu.

Tomaten-Vorspeisen.

Kalte, gefüllte Tomaten.

Zutaten: 8 Tomaten, Reste von Fleisch- oder Gemüsesalat, oder 1 Sellerieknolle, etwas Petersilie, Mayonnaise, 3 bis 4 Pfeffergurken.

Schöne, große Tomaten, die gut ausgereift, jedoch nicht zu weich sein sollen, werden mit einem Tuch gut abgewischt, in der Mitte durchgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und auf eine mit grünen Blättern ausgelegte Platte gesetzt. Die ausgehöhlten Hälften werden mit Fleisch- oder feinem Gemüsesalat gefüllt. Oder man bestreut sie innen mit etwas Salz und Pfeffer.



Phot. A. Mahdorff, Berlin

Die Tomaten werden ausgehöhlt.

Die abgekochte Sellerieknolle wird nach dem Erkalten geschält, in kleine Würfel geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt, mit etwas feinverwiegter Petersilie vermengt und in die Tomatenhälften gefüllt. Die Tomaten werden sodann mit einer dicken Mayonnaise überzogen. Das Gericht kann sowohl als Vorspeise wie auch zu kaltem Braten gegeben werden.

Fliegenpilze aus Tomaten.

Man belegt eine runde Glasplatte mit einer dicken Mayonnaise und gibt außen herum einen Kranz gelber Salatblätter oder in deren Ermangelung Petersilienblätter. Von hartgekochten, geschälten Eiern schneidet man auf der breiten Seite die Rundung ab und setzt die Eier in regelmäßigen Abständen in die Mayonnaise. Kleine, feste Tomaten werden halbiert; dann nimmt man mit dem Löffel das Kernhaus heraus, setzt die Tomatenhälften als Hütchen auf die Eier und bespritzt sie mit fester Mayonnaise, sodaß sie wie



Fliegenpilze aus Tomaten. Das Aufspritzen der Mayonnaise.

Fliegenpilze aussehen. Zum Spritzen der Mayonnaise richtet man sich aus Pergamentpapier ein kleines Tütchen, dessen Spitze man unten abschneidet. Die Tüte wird mit wenig Mayonnaise gefüllt, die unter leichtem Druck durch die untere Oeffnung herausgespritzt wird.

Gebackene Tomaten mit Fleischfülle.

Zutaten: 8 Tomaten, Fülle: 20 g Butter, 1 Eßl. verwiegte Zwiebel und Petersilie, 200 g Fleischreste, 3—4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt.

Von schönen, gleichmäßig großen Tomaten schneidet man vorsichtig ein kleines Deckelchen ab, nimmt das Kernhaus und den Saft heraus, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer und setzt sie in eine gut gebutterte Auflaufform, in der man sie auch zu Tisch bringen kann. Die fein verwiegten Fleischreste, Zwiebel und Petersilie werden in Butter gedämpft. Das mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern weichgekochte Tomatenmark wird durchpassiert, mit 1 bis 2 Eßl. geriebenem Schweizer Käse unter die Fleischfülle gemengt und die Masse mit etwas Bratentunke, Soja oder dergleichen gewürzt. Sodann füllt man die Masse in die ausgehöhlten Tomaten, gibt das Deckelchen darauf, bestreut mit Butterflöckchen und bäckt sie in heißem Ofen 30 Minuten.

Einfaches Muschelragout.

Zutaten: 1 kleines Brieschen, $\frac{1}{2}$ Hirn, 2 Eßl. Mehl, 40 g Butter, 2 Eßl. geriebener Käse, 1 Eßl. geriebener Zwieback, 1 Teel. Salz.

Ein kleines Brieschen wird gewaschen, mit kaltem Wasser beige stellt und weich gekocht. Aus Mehl und Butter wird ein dicker Butterbeiguß hergestellt, das klein geschnittene Brieschen nebst dem rohen, verwiegten Hirn hinzugegeben und das Ganze kurz aufgekocht. Die Muscheln werden mit Butter, oder, wenn man sie besonders pikant haben will, mit Sardellenbutter ausgestrichen, das Ragout eingefüllt, geriebenes Brot und geriebener Käse darüber gestreut und auf einem mit Salz bestreuten Blech in mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken.

Feines Ragout

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kalbszunge, $\frac{1}{2}$ Hirn, $\frac{1}{2}$ kleines Brieschen, 1 Etr. Fleischbrühe, 2 bis 3 Eßl. Mehl, 60 g Butter, 3 bis 4 Eßl. Wein, 1 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, 2 Eßl. geriebener Käse, 1 Eßl. Kapern, 1 Eßl. Weizenmehl, Salz.

Kalbfleisch, Schweinefleisch, Kalbszunge, Hirn und Brieschen werden in Fleischbrühe weichgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Das Mehl wird

in Butter hellgelb gedünstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe verdünnt und mit etwas Wein abgeschmeckt, das Fleisch beigefügt und das Ganze aufgekocht. Dann rührt man mit Eigelb und Rahm ab, füllt die Masse in die gut gebutterten Muscheln, gibt den geriebenen Käse, Weckmehl (Semmelmehl), Kapern und Butterstückchen darauf, stellt die Muscheln auf ein mit Salz bestreutes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten. Zu dem Ragout kann man auch übriggebliebene Bratenreste verwenden und evtl. die Kalbszunge weglassen. Man kann die Masse auch zum Füllen der runden Blätterteigpastetchen verwenden.

Eierspeisen.

Gekochte Eier.

Zum Kochen kann man nur tadellos frische Eier verwenden. Sie müssen, gegen das Licht gehalten, durchsichtig erscheinen, und wenn man sie in eine Salzwasserlösung ($\frac{1}{2}$ Etr. Wasser, 60 g Salz) legt, sollen sie unter sinken.

Die Eier werden zum Kochen am besten mit kaltem Wasser beige stellt, weil dadurch die Schalen nicht so leicht platzen.

Weiche Eier läßt man je nach der Größe 2 bis 3 Minuten, wachsweiße Eier (Salateier), bei denen das Eiweiß fest, das Eigelb noch etwas flüssig sein soll, 5 bis 6 Minuten und harte Eier 10 Minuten kochen. Dann läßt man kurz einen Strahl kaltes Wasser darüber laufen, damit sich nachher die Schale gut löst.

Weichgekochte Eier sind am leichtesten verdaulich und spielen daher in der Krankenkost eine große Rolle. Harte Eier sind schwer verdaulich, jedoch kann durch Zugabe von Gewürzen, wie Salz, Pfeffer, Senf, Essig und dergleichen ihre Verdaulichkeit wesentlich gefördert werden.

Ei im Glas.

Man kocht ein tadellos frisches Ei vorsichtig 3 Minuten — das Weiße darf noch nicht ganz fest sein —, schreckt es ab, schlägt es in ein vorher erwärmtes, breites Glas (es sind besondere Gläser hierfür im Handel), würzt es mit Salz und serviert es sofort, da es rasch erkaltet. Auf diese Weise werden häufig die Frühstückseier serviert. Auch Kranken ist diese Art der Darreichung angenehm.

Rührei.

Zutaten: 8 Eier, 2 Eßl. Milch, 2 Prisen Salz, 50 g Butter.

Die Eier werden mit der Milch und Salz tüchtig verrührt und in die heiße Butter gegeben. Man läßt sie leicht dick werden und verrührt sie