

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 26. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch, auf einen Fasttag

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 26. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch,
auf einen Fasttag.

Wasche die Milch von 3 Karpfen sauber aus, blanchire sie im Salzwasser, und lege sie aus dem heißen in ein kaltes Wasser. Wenn die Milch ganz kalt ist so lege sie auf ein reines Tuch und trockne sie sauber ab, dann schneide sie klein würfelartig zusammen. Mache eine Finesse von 16 Charlotten und etwas Petersilie (wie schon öfter gezeigt worden ist), gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter lasse sie heiß werden, lege das Finesse hinein und lasse solches weich dünsten. Blanchire ein Handvoll Morchel schneide dieselben klein würfelartig und gib sie zu dem Finesse, zuletzt auch die zusammengeschnittene Karpfenmilch dazu; gieß $\frac{1}{4}$ Maß weiße Fastencoulis dazu und gib das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. lasse die ganze Masse auf dem Feuer recht heiß werden, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier daran, mache es mit dem Kochlöffel auf dem Feuer wohl untereinander, und laß es recht anziehen, damit sich die Eier binden, das heißt, fest anziehen. Setze es sodann vom Feuer und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege die ganze Masse darauf und mache kleine Andouillen oder kleine Bouquets nach Belieben; ferner zerschlage 3 ganze Eier, tunke sie hinein und bornire sie in Semmelmehl. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze 1 \mathcal{L} . Schmalz auf das Feuer, laß es heiß werden, backe das Hors d'oeuvre schön gelb und gib es heiß zur Tafel.

N^o 27. Kleine Croquets auf einen Fasttag.

Schuppe 2 Pfund Hecht sauber, nimm das Eingeweide heraus, nimm das Fleisch von den Gräten ab, und schneide es klein würfelartig zusammen, mache ein Finesse von 16 Charlotten und etwas Petersilie, und röste es mit 6 Loth Butter ganz weich. Putze und wasche eine Handvoll Champignons und soviel Morcheln recht sauber, blanchire sie und gieße kaltes Wasser darüber. Dann drücke die Morcheln und Champignons recht aus, und schneide sie auch klein würfelartig und gib sie zu dem Finesse, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von dem Hecht, gieß eine Achtelmaß von der Erbsenbrühe oder Fastenschü daran, gib das nöthige Salz wie auch etwas Muskatennuß dazu und lasse es darin weich dünsten. Wenn es kurz eingekocht ist so gieße $\frac{1}{4}$