

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 31. Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur

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

aufgekocht hat. Mache eine Liaison von 10 Eierdottern, setze die Masse vom Feuer gieße $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole dazu, dann auch die Liaison, bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz; gieße die Masse hinein und verfare wie bei den Croqueten.

N^o 30. Hors d'oeuvre von Salm.

Schneide von 2 \mathcal{L} . Salm die Haut ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, röste es mit 6 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Salm dazu, salze ihn und reibe ein wenig Muskatennuß daran, dann lasse ihn einige Minuten dünsten, gieß $\frac{1}{8}$ Maß von weißer Coulis dazu, mache es wohl untereinander, schlage 8 Eierdotter dazu, und lasse es auf dem Feuer noch etwas anziehen, damit sich die Eier besser binden.

Setze die Masse vom Feuer, und laß sie kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, lege die Masse darauf, und mache kleine Andouillen oder Bouquetchen nach Belieben. Zerklopfe 2 oder 3 Eier, tunke dieselben hinein, und bornire sie stark in Semmelmehl.

Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze 1 Pfd. Schmalz in einer Backpfanne auf das Feuer. Wenn es heiß ist, so backe die Hors d'oeuvres schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 31. Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur.

Das ganze Hors d'oeuvre wird eben so zubereitet, wie oben schon gemeldet worden ist, nur ist dabei zu bemerken, daß man das Hors d'oeuvre nicht in Eiern und Brod bornire, sondern man macht ein Finseur von 18 Charlotten und etwas Petersilie, röstet es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, leget das Hors d'oeuvre auf eine Tortenpfanne, gießt das Finseur darüber, und thut noch eine $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf ein Kohlfeuer, und laß sie langsam braten; wende sie öfters um, damit sie auf einer Seite so schön, als auf der andern werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Hors d'oeuvre auf eine Schüssel, gieß das Finseur darüber, und gib es heiß zur Tafel.