

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, 1855

No 44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so mache das Puree auf dem Feuer nochmal heiß und gieß es auf die Schüssel; lege die bochirten Eier auf ein sauberes Tuch, daß das Wasser davon ablaufe; setze sie oben auf das Puree und lege die Brüstchen schön hinein. Gieb in ein kleines Kastrol 2 Loth Glas nebst $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, laß es auf dem Feuer zergehen und glasire die bochirten Eier nebst den Brüstchen damit. Man kann auch die Eier mit Krebschweifen nach Belieben garniren.

N^o 44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse.

Rupfe und pufe 5 junge Tauben sauber, nimm sie aus, wasche sie in laulichem Wasser aus und schneide jede Taube in 4 Theile. Laß 6 Loth Butter in einen Ziegel heiß werden, lege die Tauben nebst einer Zwiebel, wie auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, Salz und $\frac{1}{8}$ Maß weiße Bouillon hinein und laß solche weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bechamelle daran, laß es mit den Tauben heiß werden, lege die Stückchen Tauben heraus auf ein sauberes Geschirr und schlage die Brühe durch ein Haartuch an die Tauben. Gieb $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glas dazu, laß sie zergehen, legire das Ragout mit dem Dotter von 6 Eier, drücke den Saft von einer Zitrone daran und laß es kalt werden.

Wies und wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Reis sauber, laß ihn in einem Walle blanchiren und gieß über ihn in einem Seiher kaltes Wasser ab. Ist es ganz trocken abgelauten, so lege ihn in ein Kastrol, gieb 4 Loth frischer Butter, Salz und ein wenig Muskatennuß daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute fette Bouillon dazu und laß ihn auf dem Feuer ganz kurz kochen, wie schon mehrmal gezeigt worden. Setze ihn sonach vom Feuer und mache auf die Anrichtschüssel einen Reif von der Höhe dreier Finger, gieb das Ragout von den Tauben hinein, oben belege dieses mit Reis, mache den Reis schön mit dem Messer gleich, zerklöpfe 2 Eier und bestreiche den Reis oben und nebenher damit. Zerribe 4 Loth Parmesankäse, laß in einen Ziegel 2 Loth Krebsbutter zergehen und begieß den Parmesankäs damit.

Gieb $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten auf einem Backblech 2 Hände voll Salz, setze die Schüssel darauf, laß sie langsam in einen nicht gar zu heißen Backofen schön gelb backen und gieb sie zur Tafel.

N^o 45. Ragout von Schweizer, Omelette mit Kalbsleber.

Ziehe von einer Kalbsleber die Haut ab, schabe sie ganz zusammen, damit alles Faserige davonkomme und schneide sie nochmal recht fein zusammen. Mache ein Finseur von 12 Charlotten, weniger Petersilie und der Schale von einer Zitrone, und röste solches in einem Geschirr mit 6 Loth Butter; wenn das Finseur weich gedünstet hat, so gieb die zusammengeschnittene Leber nebst Salz und Muskatennuß, eine obere Kaffeeschale voll von der Coulis, $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glas und von 4 Eier den Dotter dazu und laß es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen.

Baue 8 Schweizer Omelettes wie schon gelehrt worden ist, und theile in die Omelettenstückchen die Fülle aus, rolle sie zusammen und schneide unten und oben die Spitzen von denselben ab, lege sie auf die Schüssel, gieb 2 obere Kaffeeschalen voll starke Schü darunter und setze die Schüssel auf eine kleine Gluth, damit sie heiß bleiben. Ist es Zeit zum Anrichten, so glasire sie mit 2 Loth Glas und gieb sie heiß zur Tafel.

N^o 46. Kaltes Entree von einem großen Karpfen.

Schuppe einen Karpfen von 5 oder 6 Pfund, nimm das Eingeweide aus, ziehe die Haut auf beiden Seiten ab, wie schon gezeigt worden ist; schneide die Flossen von selbst und wasche ihn sauber aus. Puzze und wasche 12 Trüffeln, schneide sie wie gewöhnlich der Speck geschnitten wird und spicke den Karpfen damit, salze ihn ein und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen. Mache ein Salpico wie hier folgt:

Schneide 12 gepuzte Charlotten nebst weniger Petersilie recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeeschale voll Provenceroil und laß es recht heiß werden, lege das Finseur hinein,