

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, 1862

No 42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Bereite die Schüssel auf welcher das Ragout gegeben wird, mache von der zusammengeschnittenen Gansleber einen Reif außen herum in der Höhe von 2 Fingern und mache den Reif mit dem Messer schön gleich. Schneide die Brüste hierauf von den Kapaunen heraus, löse das übrige Fleisch von den Beinen ab, und mache kleine Filets daraus, wie schon mehrmal ist gelehrt worden. Mache kleine Blanquets aus den Brüsten, lege die Filets unten in den Reif und gieß $\frac{1}{8}$ Maß saure Sulze darauf. Setze die Schüssel hernach auf Eis oder im Keller, damit die Sulze gestehe.

Ist sie fest gestanden, so lege die Blanquets von den Brüsten schön neben an dem Reif herum, die Uebrigen aber lege in die Mitte und gieß so viel Sulze darauf, daß sie dem Reif zugleich stehe. Laß dieses dann wieder auf dem Eis oder im Keller gestehen und bereite ein rothes und grünes L'espice, wie schon gezeigt worden ist. Ist es gestanden und Zeit zum Anrichten, so stech mit einem kleinen Ausstecher die rothe und grüne Sulze aus, garnire das kalte Entree damit und gieb es zur Tafel.

N^o 42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen.

Schuppe 6 Pfund Karpfen sauber, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab, (es geschieht solches deswegen, weil dieser Fisch mit Wasser nicht darf ausgewaschen werden), schneide den Karpfen auf, nimm das Eingeweide heraus, gieß in ein Geschirr $\frac{1}{4}$ Maß Burgunderwein und laß den Schweiß hinein laufen; sondere die Galle von dem Eingeweide und lege es hernach ebenfalls in den Burgunderwein. Dann schneide den Karpfen in der Länge voneinander, den Kopf aber nahe an den Flossen hinweg und schneide 14 Stücke aus dem nach der Länge getheilten Karpfen. Gieß 6 Loth Schmalz in einen Tiegel und $1\frac{1}{2}$ Loth Zucker und laß den Zucker mit dem Schmalz schön gelb aufgehen. Dann streue einen starken Kochlöffel voll Mehl daran und röste es ganz braun, als wolltest du einen schwarzen Karpfen zubereiten.

Ferner gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{4}$ Maß Champagnerwein dazu, gieb 8 gestoßene Nägelchen, 6 weiße Pfefferkörner, 1 Hühnerei groß Glas und $\frac{1}{8}$ Maß Bertramessig nebst einer Scheibchenweise geschnittenen Zitrone. Dann puße 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate- und 1 Selleriewurzel, wasche

solche sauber, schneide sie auf die Art wie bei dem Hochpot vom Gemüse die Rede war, blanchire sie einige Walle im Salzwasser und gieß sie wieder mit kaltem Wasser ab. Gieb in ein Kastrol 3 Loth Butter und $\frac{1}{2}$ Loth Zucker, laß den Zucker gelb angehen, lege die Wurzeln nebst $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon dazu und laß sie weich dünsten. Wenn der Saft ganz kurz ist, so gieb die Wurzeln und den übrigen Saft zu der ersten Brühe; lege inzwischen die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz und gieß den Burgunderwein mit dem Schweiß und den Eingeweiden an die Brühe, in welcher der Karpfen nebst dem Eingeweide ist gekocht worden. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, und drücke den Saft von 2 Zitronen kurz vor dem Anrichten daran.

Wird angerichtet, so lege die Stückchen Karpfen auf eine Schüssel, nimm mit dem Löffel die Wurzel heraus, lege sie oben auf die Karpfenstücke; die Brühe aber laß ganz schnell auf dem Feuer bis auf $\frac{3}{4}$ Maß einkochen, mache sie durch ein Haartuch und gieß sie auf die Karpfenstücke; die übrige wird abgesondert gegeben.

N^o 43. Entree von Purce der Lerchen mit bochirten Eiern.

Rupfe und pufe 4 Kluppert Lerchen sauber, stecke sie am Spieß, begieß sie mit 4 Loth Butter, bestreue sie mit etwas Salz, laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde am Spieß braten, nimm sie dann vom Spieß ab und schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige aber stoße im Mörser recht fein zusammen.

Schneide ferner 2 Kreuzerbrode klein würfelartig, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, stoße es ebenfalls im Mörser fein zusammen, lege dann das Brod in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Champagnerwein und $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü daran, laß das Brod auf den Feuer weich werden, gieb die zusammengestoßenen Vögel nebst $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis und dem nöthigen Salz dazu und laß die ganze Masse aufkochen. Schlage sie dann durch ein Haarsieb, gieb das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol, lege $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glas und den Saft von einer Zitrone dazu, und bochire 16 Eier, wie schon mehrmal gesagt worden.