

# **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 46. Kaltes Entree von einem großen Karpfen

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

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<sup>o</sup> 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 Finscur von 12 Charlotten, weniger Petersilie und der Schale von einer Zitrone, und röste solches in einem Geschirr mit 6 Loth Butter; wenn das Finscur weich gedünstet hat, so gieb die zusammengeschnittene Leber nebst Salz und Muskatennuß, eine obere Kaffeeschale voll von der Coulis,  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glas und von 4 Eier den Dotter dazu und laß es auf dem Feuer noch ein wenig anziehen.

Backe 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<sup>o</sup> 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 Finscur hinein,

gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein daran, ferner eine Hand voll Champignons gepußt und gewaschen, eine Hand voll Morcheln und 10 Trüffeln, welche in kleine Filets $\frac{1}{2}$  geschnitten werden müssen. Der Kogen oder die Milch von dem Karpfen, zuvor im Salzwasser abgefotten wird in kleine Stücke geschnitten und zu den Morcheln und Trüffeln gethan. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Fasten-Coulis, den Saft von 2 Zitronen und das nöthige Erlz daran und mache hernach eine Liaison mit dem Dotter von 8 Eier, legire das Salpico damit, setze es vom Feuer und laß es kalt werden.

Nimm den Karpfen aus dem Salz, lege ihm auf ein sauberes Tuch, trockne ihn ab, fülle ihn mit dem Salpico und dressire ihn mit Bindfaden zu, daß nichts herauslaufen kann. Mache eine Braise blanche wie folgt:

Gieß in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 2 Zwiebeln und 2 Zitronen, welche beide in Scheibchen geschnitten werden müssen, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas Petersilie und Vertram,  $\frac{1}{2}$  Maß Essig,  $\frac{1}{2}$  Maß Wein und weniges Salz, und laß die Braise einen Wall aufkochen. Lege den Karpfen auf eine tiefe Tortenpfanne und gieß die Braise blanche darüber; setze ihn in einem Backofen und lege einen Bogen Papier darauf, damit der Karpfen nicht braun werde. Laß ihn eine Stunde lang im Backofen, nimm ihn hernach heraus und lege ihn auf ein sauberes Tuch, daß das Fett ablaufe.

Wenn derselbe kalt ist, so lege ihn auf eine Anrichtschüssel, mache um selben einen Reif von gebrühten Teig und nimm den Bindfaden von dem Karpfen ab. Gieß von der Fastensulze hinein, so daß die Sulze bis an den Reif stehe und setze die Schüssel auf Eis oder in einen Keller, damit die Sulze fest werde. Dann mache ein grünes und rothes L'espice wie schon mehrmal ist gesagt worden; wenn die Sulze an dem Karpfen fest gestanden ist, so stech das L'espice mit einem kleinen Ausstecher aus, garnire den Karpfen damit und gieb ihn wenn es Zeit ist zur Tafel.

Anmerkung. Dieser Karpfen kann auch mit Espagnole und Fleischsulze auf einen Fleischtag gegeben werden.