

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, 1861

No 56. Hors d'oeuvre von schweizer Omelette mit einem Salmi von
Schneepfen (haut gout) auf eine andere Art. Herrschaftlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

lasse sie kalt werden. Zerrühre 3 ganze Eier, drücke das gesotene Bechamelle darein, und bornire sie im geriebenen Brod.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 56. Hors d'oeuvre von Schweizer Omelette mit einem Salmi von Schnepfen (haut gout) auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Backe 8 Schweizer Omelettes, wie schon gezeigt wurde, brate 2 Schnepfen am Spieße, schneide die Brüstchen heraus, das übrige stoße in einem Mörser sehr fein zusammen.

Schneide 2 fr. Brode würfelartig, backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, stoße das Brod auch sehr fein zusammen, gib es zu den zusammengestoßenen Schnepfen; gieße $\frac{1}{4}$ Maß Burgunder Wein dazu, und setze es auf das Feuer.

Wenn es anfängt dick zu werden so gieße noch $\frac{1}{4}$ Maß vom angesetzten Espagnole dazu, und lasse es nochmals aufkochen; dann schlage es durch ein Haartuch in einen sauberen Tigel oder Kastrol dazu gib ein halbes Hühnerrei groß Glace und den Saft von 2 Zitronen. Die Brüstchen von den Schnepfen werden in kleine Filets geschnitten und kommen auch darunter.

Alsdann nimm 8 große Trüffel, puße und wasche sie, schneide sie auch in kleine Filets, gieße in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provençeröl, laß es recht heiß werden und gib die Trüffel hinein. Gieße $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü daran, lasse die Trüffel darin kurz einkochen und gib sie hernach zu der ersten Masse.

Den Roth von den Schnepfen bereite also zu: Nimm die beiden Mägen von dem Eingeweide hinweg, schneide den übrigen Roth mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, und mache ein Finseur wie schon öfter gelehrt wurde. Röste es mit 2 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Roth hinein und röste ihn noch ein wenig, salze ihn, und gib ihn auch zu der obigen Masse. Schlage 8 Eierdotter darein und rühre die Masse auf dem Feuer ab, damit sich die Eier mit dem Salmi binden. Theile den ganzen Salmi auf die 8 Schweizer Omeletten in 8 gleiche Theile ein, rolle sie zusammen, schneide unten und oben die beiden Ende der Spitzen ab, und schneide aus einen jedem 4 Stückchen, zerrühre 3 ganze Eier, tunke sie hinein, und bornire sie wohl im geriebenem Brod. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten backe sie in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, eine Viertelstunde vor dem

Anrichten lasse 4 Loth Krebsbutter zergehen, bestreiche sie damit, so werden sie ein schöne rothe Farbe bekommen, und gib sie zur Tafel.

N^o 57. Hors d'oeuvre von Omelette eines gebackenen Bechamelle auf eine andere Art.

Nimm $\frac{3}{4}$ Maß Bechamelle in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, gib das nöthige Salz, etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Masse wohl untereinander, mache sie durch ein Haarsieb, und backe aus der ganzen Masse 12 feine Omelettes, wie oben gesagt wurde.

Mache ein Hachis von einem gebratenen Kapaun, welches wohl piquant sein muß, und theile es auf die Omelettes aus, rolle sie zusammen, schneide die obere und untere Spitze ab, lege sie auf die Schüssel, lasse 2 Loth Glace zergehen, und glacire die Omelettes damit, gieße $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü daran, und gib sie heiß zur Tafel.

IV. Verschiedene kleine Würste,

welche

man statt Hors d'oeuvres, auch zum Gemüse gebrauchen kann.

N^o 1. Würste von Hechten.

Schuppe 4 \mathcal{L} . Hechte, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Haut mit dem Messer ab, löse das Fleisch von den Gräthen und lege solches auf ein Schneidebret, salze es, gib 6 gestoßene Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner sammt ein wenig Basilie; dieses alles schneide recht fein zusammen. Schneide von 2 fr. Broden das Braune hinweg, weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß guten Rahm ein, drücke ihn wieder aus und lege den zusammengeschnittenen Hecht in einem Mörser, gib $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Butter und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen.