

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

153. Pastete von Fasan mit Austern

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

stark kocht, macht dann eine Fars. Die Lebern der Tauben werden mit Kalbsleber, Speck, Petersilie, Zwiebeln, Salz, fein verwiegt. Ein Model wird, wie bei der Schinkenpastete, mit Buttermilch ausgelegt, die Hälfte der Fars, welche man noch mit gestoßenen Nelken und Muskatnuß vermischt hat, wird auf den Boden gelegt, und an den Seiten gut angedrückt, die Tauben, welche man eine Weile in der Sauce hat kochen lassen, werden nun auf die Fars gelegt, etwas von der Sauce darüber gegossen, die andere Hälfte der Fars darauf, dann den Deckel von Teig darauf, schön dressirt, und ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Ehe sie aufgetragen wird, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel, und gießt die Sauce hinein.

152. Suppenpastete. — 6 Eier schwer Butter, ebenso viel Mehl, die Butter wohl abgerührt, das Gelbe von 6 Eiern, welche vorher in laues Wasser gelegt worden, und das Mehl werden wechselweise in die Butter gerührt, dann  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten sauern Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, nebst Salz darunter gerührt; dann in einen mit Butter gut bestrichenen und mit geriebenem Brod ausgestreuten Model gefüllt, und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken. Wenn die Pastete gebacken ist, so wird sie gestürzt, dann ein Deckel heraus geschnitten; das Weiche heraus genommen, Löffelvollweise in schon dazu bereitete Fleischsuppe gethan; die Pastete wird dann mit einem guten Ragout von Kalbfleisch oder Hühner gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

153. Pastete von Fasan mit Austern. — Der Fasan wird gut gepuzt, dressirt, dann mit Baumöl, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen, Petersilie, Majoran und Salz auf die Brust in ein Geschirr aufs Feuer gesetzt und so nicht sehr weich gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man ihn heraus auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Streut dann Mehl in das Geschirr, worin der Fasan gedämpft, und läßt es schön braun werden, gießt Fleischbrühe daran,

und thut einige Schnitten Brod dazu, läßt es unter einander verkochen; treibt es dann durch einen Sieb. Nun schneidet man zwei oder drei gesottene Kalbsmilchling in dünne Scheiben, dünstet sie ein wenig in frischer Butter mit Petersilie, Majoran und Zitronenschalen, gießt dann obige Sauce dazu nebst noch etwas Zitronensaft, und läßt es so miteinander kochen, bis es sich gut vermischt hat, welches nicht viel Zeit braucht, dann werden 24 Austern gepuzt auch dazu gethan, dann vom Feuer gestellt, weil es jetzt nicht mehr kochen darf. Man nimmt die Leber vom Fasan nebst von noch anderm Geflügel, wenn man dessen hat, verwiegt es mit Speck, Nierenfett, Kappern, Zitronenschalen, Petersilie, Schalotten, recht fein, macht mit etwas Salz eine Fars davon, legt eine beliebige Form mit gutem Buttermehl aus, thut die Fars alle darein, und den Fasan, den man nach Gutfinden in Stücke geschnitten hat, darauf, belegt ihn mit Speckscheiben, macht den Deckel von Teig recht zierlich darauf, bestreicht sie mit Eigelb, und backt sie beinahe eine Stunde schön aus. Beim Anrichten wird sie zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben ist. Der Deckel wird nun recht schön mit Vorsicht herausgeschnitten, die Speckscheiben herausgenommen, und die schon zubereitete Sauce darüber geschüttet, und nachdem der Deckel wieder recht passend darauf gelegt worden aufgetragen.

154. Pastete von Krammetsvögel. — Wenn die Vögel halb ausgebraten sind in Butter und Speck und ein paar Wachholderbeeren, so werden sie herausgethan und läßt sie kalt werden. In dem Bratfett rührt man etwas Mehl, bis es gelb wird; thut Wein und Fleischbrühe daran. Die Krammetsvögel werden zerschnitten und nur die Brust genommen, das Uebrige alles in einem Mörser sehr fein gestossen und in die Sauce gethan, gut verkocht, und dann durch ein Sieb gestrichen. Nun wird eine Fars gemacht: Kalbfleisch wird mit Nierenfett fein verhakt, Salz, Gewürz, Ei