

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

251. Salmi von Wildenten

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

etwas Fleischbrühe nebst den Drangenschalen, und läßt es auf die Hälfte einkochen; bei dem Anrichten wird die Sauce mit dem Saft von einer Citrone versetzt, und wenn die Ente auf der Platte ist, darüber angerichtet.

250. Ente mit weißen Rüben. — Dazu wird die Ente mit Speck, gelben Rüben, Thimian und Salz, etwas Butter und ein wenig Wasser schön gelb gedämpft. Weiße Rüben werden Messerrücken dick, in der Größe eines kleinen Thalers, in Scheiben geschnitten, dann in Salzwasser nicht ganz weich gekocht, herausgenommen und kalt werden lassen. Nun wird Butter ziemlich heiß gemacht, die Rüben schön gelb darin gebacken; das Fett nebst den Wurzeln wird, wenn die Ente weich ist, davon genommen; die Stücke ein Paar Minuten zur Ente in die Schü gethan, welches nicht zu wenig seyn darf, weil die Rüben davon einschlürfen; dann die Ente auf die Platte angerichtet, und die Rüben sammt dem Schü darum gethan und, recht heiß aufgetragen.

251. Salmi von Wildenten. — Man nimmt die Wildenten gut aus, macht sie recht sauber, aber ohne sie zu waschen, thut sie in ein Geschirr mit einem Stückchen Butter, etwas Schinken, einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel, Thimian, Salz und ein Glas Wein, deckt sie gut zu, und läßt sie nicht zu weich dämpfen und schön braun werden; ist dieß geschehen, so wird die Ente herausgethan und erkalten lassen. Die Ente nun in schöne Stücke geschnitten, der Rückgrat aber wird in einem Mörser sehr fein gestoßen; in den Saft, worin die Ente gedämpft worden, wird ein Löffel voll Mehl gerührt, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und so eine Weile gekocht, man rührt dann den fein gestoßenen Rücken nebst der mitgedämpften und mit den Rüben ebenfalls gestoßenen Entenleber hinein, und wenn es noch eine kleine Weile gekocht hat, so wird es durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, der Saft von einer Citrone hinein gedrückt, ein Paar abgessottene Trüffel in Scheiben dazu, dann die Enten-

stückchen hinein gelegt, und alles nur heiß erhalten, nicht aber daß es kocht. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf ein Platte gethan, und mit in halbe Sterne geschnittenem in Butter schön gelb gebackenem Brod garnirt, dann aufgetragen.

252. Frigando von Wildenten. — Die Wildenten, wozu zwei eine ordentliche Platte geben, werden gut gereinigt, die Schlegel gut abgelöst; die Haut von der Brust losgemacht und die Brust schön heraus geschnitten und mit Speck gut gespickt, dann die Schlegel auch gespickt, beides in Butter, Zwiebeln, ein wenig Fleischbrühe nebst ein bißchen Salz gedämpft. Während dessen werden 6 große Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfd. magerm Schinken und $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter recht weich und weiß gedämpft, dann 2 Löffel voll Mehl dazu, durcheinander gemacht, mit einem Schoppen guter Fleischbrühe aufgefüllt, und zu einer dicken Sauce einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit 2 Eiergelb vermischt und nur noch recht heiß erhalten, welches am Besten geschieht, wenn man das Durchgetriebene in ein etwas hohes Geschirr thut, und dasselbe in ein anderes mit heißem Wasser angefülltes Geschirr stellt. Das Purée wird, wenn angerichtet wird, auf die Platte gethan, das Frigando in die Mitte der Platte darauf gesetzt und die Schlegel darum gelegt. Den Rücken der Ente bratet man auch mit der Ente, damit es eine gleiche Schü giebt, welche man recht dick und zäh einkochen läßt, und dann die Frigando, wenn sie angerichtet sind, damit schön glassirt, und gleich auftragen.

253. Salmi von Feldhühnern. — Wenn die Feldhühner gereinigt sind; so werden sie mit Butter, Salz, Schaloten und etwas Speck nicht zu weich gebraten, wenn sie wieder erkaltet sind, in Stücke geschnitten, dann wird das Fett aus dem Geschirr gethan, worin sie gebraten worden, ein klein wenig Mehl darauf gestreut und mit einem Glas rothen Wein aufgefüllt,