

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

293. Sehr schönes Frigando

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

Gemüse muß besonders in Salzwasser gekocht werden, damit keines des andern Geschmack annimmt, dann in ein Sieb gethan und gut abtropfen lassen. Nachdem kann man die Gemüse in ein flaches Geschirr thun, so daß jede Sorte besonders liegt, dann zerlassene frische Butter darüber gießen, und bis zum Anrichten recht warm erhalten, aber nicht kochen. Zwei bis drei große Handvoll Spinat, oder in dessen Ermanglung Salat, wird in Salzwasser weich gebrüht, dann in eine Seihe geschüttet, wenn er abgelaufen ist, noch recht fest ausgedrückt, und sehr fein verwiegt. In ein Kasserol wird ein ordentliches Stückchen Butter gethan, eine kleine sehr fein verwiegte Zwiebel darin gedünstet, dann ein starker Messerspiß voll Mehl darauf gethan, gut umgerührt, gute Fleischbrühe und Schü vom Frigando daran, nun einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und das Frigando darauf gesetzt. Die Gemüse werden nun schön darum arrangirt und dann servirt.

293. Sehr schönes Frigando. — Die Zubereitung des Frigando bleibt auch hier dieselbe. Man kocht Ochsengaumen, Kalbsmilchling, Fleischklöße, ein Kalbshirn oder etwas von Geflügel in Fleischbrüh ziemlich weich. Zugleich wird gut belesener Endivie fleißig gewaschen, dann in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb gethan, wenn er kalt geworden gut ausgedrückt, und nicht gar zu fein verwiegt. Hierauf wird ein Stück frische Butter in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist den Endivie hineingerührt, ein wenig gesalzen und halb Schü und halb Fleischbrühe daran gethan; er darf aber nicht dünn, sondern muß etwas steif seyn. Ferner wird eine dicke Buttersauce gemacht; die Fleischarten werden in dünne Blättchen geschnitten. Nun nimmt man von der Buttersauce, verdünnert sie mit dem Saft von einer Handvoll gestoßenen Spinat und eben so viel Petersilie, welche man durch ein Tuch gepreßt hat, thut ein wenig Citronensaft darein, dann den in dünne Blättchen geschnittenen Ochsengaumen, laßt es zusammen nur recht heiß werden. Zur Sauce für die Kalbsmilch wird

ebenfalls von der Buttersauce genommen, mit Fleischbrühe verdünnet, etwas gekocht, dann mit zwei Eiern gelb abgezogen, die Kalbsmilchling hinein gethan und vom Feuer gestellt, damit sie nicht gerinnt. Nun wird wieder von der Buttersauce genommen, diese mit Schü verdünnet, etwas aufgekocht, und die ganz kleinen in Fleischbrühe abgekochten Fleischklöße darein gethan. Zum letzten wird wieder Butter genommen und so viel Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. In diese thut man, wenn man hat, Krebschwänze und das Hirn, oder besser wenn man einen Rest von Geflügel hat. Der Endivie wird nun übers Kreuz auf die Platte angerichtet, damit es vier Abtheilungen gibt, das Frigando in die Mitte der Platte gesetzt, und in jede Abtheilung eines der Ragouts, und so angerichtet, daß Roth und Grün gegen einander stehen. Wenn man die Platte noch mit abgefottenen in Scheiben geschnittenen Trüffel, kleinen Champignons und Krebschwänzen garnirt, so sieht es wirklich sehr schön aus. Man muß zu diesem Gerücht eine etwas große Platte nehmen, und das Frigando gar nicht groß machen, und so viel wie möglich rund.

294. Frigando mit kalter Sauce. — Man treibt 4 Eiergelb, welche hart gesotten sind, durch ein Haarsieb, verwiegt etwas Petersilie, Scharlotten, Citronenschalen und Sardellen, thut es auch dazu, macht es dann mit Essig und Del an, stellt die Sauce auf den Heerd, wo sie aber nur lauwarm wird, richtet sie dann auf die Platte an, setzt das auf die schon gezeigte Weise verfertigte Frigando darauf, und gibt es zu Tische.

295. Kleine Frigando. — Man schneidet von einem Kalbschlegel schöne runde Stückchen heraus, spickt sie schön, dann thut man sie in ein Kasserol mit Zwiebeln, gelben Rüben, ein wenig frischer Butter und Fleischbrühe, laßt sie ein wenig schnell kochen, setzt oben einen Deckel mit Gluthen darauf. Während dem Dämpfen begießt man sie öfters mit der Sauce. Ist zu wenig ei-