

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

294. Frigando mit kalter Sauce

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

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-