

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

295. Kleine Frigando

[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-

gene Sauce daran, so wird Schü oder Fleischbrühe nachgegossen. Man muß darauf sehen, daß die Frigando oben, nämlich auf der gespickten Seite, eine schöne leicht braune Farbe bekomme. Ganz kleine Zwiebelchen werden in ein wenig frischer Butter und einigen Löfeln voll Wasser schön weiß gedünstet; sie müssen aber obgleich weich doch schön ganz bleiben. Nun nimmt man eines halben Hühnereies groß recht frische Butter, läßt sie zergehen, thut einen halben Eßlöffel voll Mehl darein, rührt es gut, und schüttet dann einen halben Schoppen süßen Rahm daran, läßt es miteinander gut kochen, richtet es auf die Platte an, setzt die Frigando schön darauf, und garnirt sie mit den kleinen Zwiebeln.

296. Roulade von Kalbfleisch. — Von einem Kalbschlegel schneidet man Handbreite und etwas längere Stücke, klopft sie ein wenig; streut ein bißchen feines Salz darüber, verwiegt dann etwas Kalbfleisch recht fein, dünstet verwiegte Zwiebel oder Scharlotten und Petersilie in Butter, nimmt es vom Feuer, thut das Fleisch dazu, Salz, etwas geriebenes Brod, verdünnet mit Eier, und streicht Messerrücken dick auf die Rouladen, wickelt sie dann gut zusammen, umbindet sie mit Faden, setzt sie in ein breites Geschirr, thut Fleischbrühe, etwas Speck oder Schinken dazu, deckt sie gut zu, und läßt sie so fertig werden; beim Anrichten wird der Faden davon gemacht. Die Rouladen können mit gutem Schü oder mit einer Paradiesäpfel-Sauce, die später gezeigt wird, servirt werden, oder auch mit einer Roberts-Sauce.

297. Kalbsvögel. — Man schneidet ebenfalls von einem Kalbschlegel oder auch Schloßbraten längliche Stücke, klopft und salzt sie, rollt sie dann zusammen, spickt sie gut, und macht sie entweder mit einem kleinen Hölzchen fest, oder bindet sie mit Faden, dämpft sie dann in Butter mit Schalotten, thut ein wenig Mehl daran, etwas sauren Rahm und ein wenig