

# **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**

156. Feldhühnerpastete mit Trüffel

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

tronenschaalen, etwas im Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod, ein Ei, alles recht gut durch einander gemacht. Es wird eine aufgesetzte Pastete oder eine in einem Kasserol bereitet; die Hälfte der Farse hinein gethan, die Krammetsvögel-Brüste darauf gelegt, etwas von der Sauce, welche man mit Zitronensaft abgezogen hat, darüber gegossen, dann die andre Farse darüber, dann den Deckel darauf gemacht, mit Eigelb bestrichen und schön gebacken. Wenn sie aufgetragen wird eine Deffnung in den Deckel gemacht, und die Sauce hinein geschüttet, dann gleich servirt.

155. Lerchenpastete. — Die Lerchen werden eine Zeitlang vor dem Gebrauch mit Zitronensaft begossen, etwas sehr fein geriebenen Thimian darauf gestreut und nur ein bißchen Salz. Eine Kalbs- oder besser Gansleber wird mit 6 Loth Speck, Schalotten, Majoran zu einer guten Farse gehackt, die Hälfte auf den nach Belieben gerichteten Pastetenboden gethan, darauf die eingebeizten Lerchen, dann die andere Hälfte Fars, etwas Zitronenscheiben und Butter darüber gelegt, dann den Deckel darüber gemacht, bestrichen und schön gebacken; beim Auftragen die Sauce hinein gegossen, welche man von Sardellen oder Kappern macht.

156. Feldhühnerpastete mit Trüffel. — Man nimmt junge Feldhühner, putzt sie gut, schneidet sie in 4 Theile; die Lebern werden mit ziemlich Trüffel, Schinken, Petersilie und Schalotten fein zu einer Farse gehackt. Der Boden der Pastete wird mit der Hälfte Fars belegt, die Feldhühner darauf, ziemlich viel in Stücke geschnittene, vorher in Wein abgekochte Trüffel dazwischen gelegt, die andre Hälfte Fars darauf, und Butterscheiben darüber gelegt, der Deckel darauf gemacht, wie gewöhnlich bestrichen und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet ist, folgende Sauce hinein gethan: In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, gießt den Wein, worin die Trüffel gesotten worden, daran, etwas Fleischbrühe und Schü,

läßt es eine Weile kochen, dann in die Pastete gegossen und gleich auf den Tisch.

157. Erbsenpastete mit Schnecken. — Man kocht gedörte Erbsen, läßt sie recht weich werden, treibt sie dann durch ein Haarsieb, läßt es erkalten. Unterdessen werden Schnecken gekocht, dieselben aus den Häuschen genommen, gut gepuzt, mit Salz gerieben und so eine Weile stehen lassen: Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in einem Stückchen Butter gedünstet, Mehl dazu gethan, mit Fleischbrühe und etwas Wein angefüllt; die Schnecken werden nun wieder gut abgewaschen, und in die Sauce gethan, worin man sie kochen läßt.  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter wird gut schaumig gerührt, ein Ei dazu gethan, dann ein Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen, und so wird verfahren bis 7 Eier darin sind, etwas Salz dazu, zuletzt wird ein guter Löffel voll Mehl noch darunter gethan, und 2 Löffel sauren Rahm; diese Masse wird nun in einen mit geriebenem Buttermehl ausgelegten Model gefüllt und recht langsam gebacken. Beim Anrichten ein Deckel daraus geschnitten, ausgehöhlt, und die Schnecken, welche man noch mit Eigelb abgezogen hat, darein gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan, und aufgetragen. Die Erbsen müssen aber sehr trocken eingekocht seyn, ehe man sie durchtreibt.

158. Kasserollpastete mit Aal. — Der Aal wird, wenn er abgezogen und ausgewaschen ist, in kleine Stücke geschnitten. Petersilie, Schalotten, Champignons werden fein verwiegt in Butter gedünstet, der Aal dazu gethan, mit Salz und etwas Pfeffer ein paar Minuten mit einander gedämpft, dann erkalten lassen. Man verwiegt von geringer Sorte Fische mit Thimian, Petersilie und Zwiebeln, die Fische müssen aber sehr gut von den Gräten befreit seyn, ein wenig Sardellen und Kappern, Zitronenschalen noch dazu verwiegt, dünstet alles eine Weile in Butter, thut dann in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, Eier, Zitronensaft, verrührt alles sehr fein,