

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Lamm-Fleisch

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

guten Essig darüber, legt die Füße in die Matte und schüttet die Zwiebeln, die etwas dick seyn müssen, darüber und servirt sie.

40. Gebackene Hammels-Füße.

Man kann sie auch backen, wenn sie wie oben gekocht sind, oder auch nur im Suppenhafen, läßt sie hernach kalt werden, febrt sie in einer Marinade herum, oder thut nur Pfeffer, Salz und Essig dazu, tauchet sie in einen Backteig und backt sie wie die Kalbsfüße. (Siehe Backteig.)

41. Gefüllte Hammels-Füße.

Nachdem man die Füße gebrüht und gut gereinigt hat, so beint man sie aus, macht eine gute Farce à quenelles, zu der man entweder Fleisch von Hühnern, oder von wilden Kaninchen thut; oder man nimmt eine gute Godiveau-Farce, thut aber etwas mehr Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einen guten Theil fein gehackte fines herbes dazu; weil die Füße geschmacklos sind, so muß die Farce etwas mehr gewürzt seyn; auch schabt man einen Knoblauchzehen darein; sind die Füße nun mit dieser Farce gefüllt, so näht man sie oben und in der Mitte wohl zu, daß die Farce nicht heraus fällt; thut hernach in eine Casserole ein halbes Pfund weißen geschabenen Speck, ein halbes Pfund Rind-Nierenfett, eben so viel trockenes würflicht geschnittenes Kalbsfleisch, 3 eben so geschnittene Gelbrüben, 3 ganze Zwiebeln, wovon eine mit 3 Nägelein gespickt ist, 3 Lorbeerblätter, Kimian und ein gut garnirtes Bouquet, läßt dieses mit einander auf einem gelinden Feuer passiren, thut einen Anrichtlöffel voll Wasser daran, nebst 2 Citronen, die man gut schält und in Schnitte schneidet, und läßt die Füße etwa 4 Stunden in diesem Apparat kochen; sind sie gekocht, so nimmt man sie heraus, servirt sie mit einer guten spanischen Sauce, mit einer Sauce tomate, oder à la Provençale, mit durchgestrichenen Zwiebeln.

Lamm-Fleisch.

Das Lamm soll wenigstens 2 und einen halben Monat alt seyn, wenn man es brauchen will.

1. Lamms-Kopf en Pascaline.

Man nimmt den Kopf, der etwas groß seyn soll, heint ihn aus wie den gebrähten Kalbskopf, kocht ihn auch eben so in einer Blanc (siehe Blanc); 2 Stunden sind hinlänglich dazu; dann nimmt man die Leber, das Herz, die Lunge, das Milz und die Rücklein, fricassirt sie weiß wie ein gewöhnliches Fricassée, nur muß die Sauce etwas lang seyn; zum ganzen Ragout macht man eine Liaison von 3 oder 4 Eyer gelb, Rahm und Citronen daran, und servirt ihn. — Man kann ihn auch nur mit Essig, Baumöhl und fines herbes, oder in einer braunen Sauce, als Ragout, vermengt mit Godiveau-Knöpflein, Rücklein, Krebsen, Trüffeln u. s. w. serviren.

2. Lamms-Ohren.

Man nimmt die Lammsohren und verfährt damit wie mit den Kalbsohren, hernach läßt man sie anderthalb Stunden in einer Blanc kochen, füllt sie mit einer gefochten Farce und läßt sie kalt werden, pannirt sie das erstemal nur in geschmolzener Butter und fein geriebenen Brosaamen, das zweitemal zerschlägt man etwa 6 Eyer, wie zu einem Eyerfuchen, taucht die Ohren hinein, pannirt sie noch einmal etwas dick, daß sie überall mit Brosaamen bedeckt sind, bakt sie in der nemlichen Butter, die aber nicht zu heiß seyn darf, legt schön gebackenes Peterstien darauf, und servirt sie.

3. Lamms-Füße.

Die Lammsfüße behandelt man gerade wie die Hammelsfüße.

4. Lamms-Büglein à la Polonaise.

Man nimmt 2 Lammsbüglein, heint sie ganz aus, würzet sie inwendig mit etwas Salz, Pfeffer und fines herbes, näht sie mit einer Dressirnadel und Bindfaden wohl zu, gibt ihnen eine schöne runde Form, spickt den obern Theil wie ein Fricandean, und läßt sie etwa zwey Stunden kochen; sind sie gespickt und gefocht, so thut man sie heraus, läßt sie trocknen, schneidet Trüffeln in der Form wie Speck, garnirt sie damit, und glaciert das Gespichte wie ein Fricandean; dann hakt man etliche Trüffeln sehr rein, kocht sie in etwas frischer Butter, gießt etliche Lurichlöffel voll gute spanische Sauce, oder andere Sauce darüber, und servirt sie.

So beint man auch zwey Lammsbüglein aus, spickt sie inwendig mit großem Spickspeck, den man vorher in Pfeffer, Salz und fines herbes herumgekehrt hat, näht sie wohl zu, setzt sie zum Feuer und kocht sie wie die vorigen; wenn sie gekocht sind, so glacirt man sie, und servirt darunter was man unter Fricandeau, gespickte Rücklein oder Grenadins, servirt.

5. Sauté von Lamms-Cotelettes.

Man nimmt etliche Lamms-Carrés, (es ist nemlich der Theil vom Bug bis an die Nieren der die Cotelettes ausmacht); wenn sie sauber zugeschnitten sind, wie die Hammels-Cotelettes, so legt man sie in eine flache Casserole, Sautoir oder in eine Tortenpfanne, schmelzt etwas Butter, und nachdem man Pfeffer und Salz über die Cotelettes gestreuet hat, so gießt man die geschmolzene Butter daran, daß sie über die Cotelettes geht; zehn Minuten ehe man servirt setzt man die Cotelettes auf ein starkes Feuer, kehrt sie nur einmal herum und röstet sie; wenn sie etwas fest sind, so schüttet man die Butter ganz davon, nimmt ein gutes Stück Glace, läßt sie vergehen mit dem Jus, den die Cotelettes im rösten gezogen haben; nimmt einen Urrichtlöffel voll Consommé und glacirt die Cotelettes damit, legt sie hernach auf eine Platte, ganz rund wie eine Krone, gießt 2 Urrichtlöffel voll spanische Sauce auf die Platte, und nachdem sie sich mit der Glace vermengt hat, servirt man sie.

6. Lamms-Cotelettes à la Constance.

Man nimmt die Cotelettes, rüstet sie en Sauté eben so wie die vorigen, und richtet sie am Rande der Platte herum an, nachdem sie auch glacirt worden wie die vorigen; alsdann rüstet man in das Innere der Platte ein Ragout von Hahnenfeinen und Hahnenkammen, feinen Knöpflein, Trüffeln, Schwämmchen, Kalbs- und Lammsrücklein, wenn man welche hat, und thut dieses Ragout in eine wohl zubereitete Béchamel; richtet es mitten in die Platte an und servirt es.

7. Lamms-Cotelettes, Sauce en atelets.

Man nimmt die Cotelettes und rüstet sie wie die vorigen, läßt sie auf einer Tortenpfanne ein wenig steif werden, daß sie ein gutes Ansehen haben, und wieder kalt werden; ist dies geschehen, so nimmt man eine gute Sauce, kehrt sie auf beyden Seiten da-

rin herum, und pannirt sie mit fein geriebenen Brosaamen, kehrt sie hernach in frisch geschmolzener Butter um, pannirt sie nochmals, und läßt sie wieder kalt werden; eine Viertelstunde ehe man servirt legt man sie auf ein gelindes Roßfeuer, bratet sie gut auf beyden Seiten, und servirt sie mit einer guten italienischen Sauce.

8. Epigramm von Lammfleisch.

Man nimmt 2 Vorderviertel, zu einer Platte ersten Gangs, schneidet die Büglein davon und hauer die Brüstlein das die Cotelettes noch schön ganz bleiben, läßt sie auf die nemliche Art kochen, wie die ersten Büglein, mit Gurken, legt sie hernach zwischen 2 Casserolen-Deckel, das sie schön flach werden, und läßt sie erkalten, schneidet sie alsdann in schöne gleiche länglichte Theile, wie ein großes Cotelette, läßt auch eines von den Brustbeinen darin, bestreicht sie mit einer guten Sauce, oder kehrt sie nur in geschmolzener Butter herum, mit Pfeffer und Salz, und pannirt sie; man kann die Tendons davon schneiden, wie die Kalbs-Tendons, sie auch zweymal panniren und backen, die Cotelettes davon rösten und glaciren; nimmt hernach die 2 Büglein, bratet sie am Spieß, läßt sie kalt werden, nimmt das Fleisch davon und macht eine Blanquette (sie Blanquette) daraus; ist sie gut, so hält man sie auf heißer Asche warm bis zum serviren, läßt hernach die Brüstlein und die Cotelettes auf einem gelinden Roßfeuer braten, glacirt und ordnet sie wie die Brüstlein rings um die Platte herum, richtet die Blanquette in die Mitte an und die gebackenen Tendons mitten darauf; diese Entrée, die viele Mühe kostet, nimmt sich beym serviren gut aus.

9. Lammfleisch à la St. Ménéhould.

Man kann auch, nachdem die Brüstlein nur im Suppenhafen gekocht wurden, sie mit weißen feinen Brosaamen zweymal panniren, mit Pfeffer und Salz würzen, sie auf dem Roß braten, und mit hellem Jus serviren.

10. Blanquette von Lammfleisch.

Man nimmt den Schlegel eines Lammes, läßt ihn am Spieß braten, kalt werden, sondert die Haut und die nervigten Theile schön davon, schneidet die Stückchen in der Größe wie zu einer Blanquette, nimmt etwa 4 Löffel voll Velouté oder Sauce tour-

née, mit etwas fines herbes, thut eine Liaison von drey Eyerdottern, Rahm und Citronensaft daran, verziert die Platte rund herum mit schön geröstetem Brod und servirt sie.

11. Croquettes von Lammfleisch.

Man nimmt meistens zu dieser Platte nur Ueberbleibsel von Lammfleisch, wie auch bey der Blanquette, hat man es aber nicht, so nimmt man einen Schlegel und bratet ihn; denn das Fleisch zu Croquettes und Blanquettes muß gebraten seyn; schneidet hernach dieses Fleisch, wenn die Haut und Nerven davon sind, in ganz kleine viereckigte Stückchen, nimmt eine halbe Casserole voll Velouté und etliche Löffel voll gute Consommé, auch etwa einen Schoppen guten Rahm, läßt alles auf ein Drittel einkochen, rührt, wenn es dick ist, eine Liaison von 3 Eyerdottern darein, thut das zerschnittene Fleisch dazu und läßt es kalt werden; dann macht man mit einem saubern Löffel 20 oder mehrere Stückchen, entweder in der Form einer Kugel, oder oval-rund, pannirt sie zuerst nur mit geriebenen Brosaamen, passirt sie durch 4 verklopfte Eyer, und pannirt sie nochmals.

12. Rostbœuf von Lammfleisch am Spieß.

Man schneidet das Lamm in der Mitte durch, aber nicht der Länge nach, sondern daß die hintern Füße beysammen sind, und die vordern auch; man kann es weiß oder mit seinem Speck spicken; 2 Stunden ehe man servirt, bratet man es am Spieß; man kann es auch mit Speckbarden braten, oder wenn es halb gebraten ist, mit Brosaamen bestreuen.

13. Lammes-Viertel à la Maître d'hôtel.

Man nimmt ein Vorder-Viertel und bratet es am Spieß; im Augenblick da man es serviren will, schneidet man das Bugblatt auf, und thut eine gute Maître d'hôtel (siehe Maître d'hôtel) zwischen den Bug und die Brust, und servirt es.