

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Warme und kalte Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

Warme und kalte Pasteten.

457. Warme Pastete von Stockfisch.

Mache von 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter einen Buttermteig; das Mehl und etwas Salz muß zuerst mit dem Wasser etwas geschafft werden, dann wird die Butter hinein gewellt und so öfter überschlagen, bis der Teig und die Butter sich ganz angenommen haben; hierauf läßt man ihn eine Stunde ruhen. Dann welle ihn zweifingerdick aus, in Form eines runden Tellers, streiche es mit Ei an, schneide mit einem spizigen Messer in der Mitte einen Kreis, doch darf der Schnitt nicht durchgehen und muß ein dreifingerbreiter Rand bleiben, backe sie hierauf auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gelb, hebe den Deckel mit einem Messer heraus, nimm das Speckigte heraus, lege den Deckel wieder darauf und halte sie bis zum Anrichten warm. Man nehme 3 bis 4 Stückchen Stockfisch, koche ihn ab, lese die Gräten ab und zerschneide ihn in kleine Stückchen, dämpfe einige fein gehackte Zwiebeln in einem Stückchen Butter, thue die Stockfische nebst Muskatnuß, Ingber und Salz hinein, verschlage 5 Eiergelb mit einem Schoppen süßen Rahm, rühre es an die Stockfische, fülle sie in die Pastete und gib sie warm zu Tisch.

458. Warme Pastete von Fleisch.

Dazu wird ein geriebener Teig gemacht (siehe Buttermteig), ein Auslaufblech mit Butter bestrichen, der Teig hinein gelegt, so daß die Form von allen Seiten belegt ist; dann wird folgende Farce dazu gemacht: 2 Pfund Fleisch vom Nierenbraten, etwas Nierenfett, eine Zwiebel und 3 Loth Sardellen werden recht fein ge-

hackt, thue dieses in eine Schüssel, drücke den Saft einer Citrone daran und rühre es mit 2 Eiergelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuß wohl untereinander; nun legt man von der Farce einen Fingerdic in die Form, legt eine Lage in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten, oder auch gebratene Hühner darauf, gibt die Farce vollends darauf, macht nun von dem übrigen Teig einen Deckel darauf, streicht ihn mit Eiergelb an und backt sie im Ofen schön gelb; dann wird sie umgestürzt und folgende Sauce dazu servirt: Es wird ein Kochlöffelvoll Mehl in einem Stück Butter braun geröstet, etwas Zwiebeln mitgedämpft, mit Jus abgelöscht, etwas Wein, Citronensaft, Nelken und Salz daran gethan, und so kochen gelassen; nun kann man die Sauce in die Pastete hingießen oder auch besonders dazu geben.

459. Warme Pastete von Fischotter.

Nachdem die Fischotter abgezogen und ausgenommen ist, wird sie 1 Tag in Essig gelegt und Zwiebeln, Citrone, Gewürz, Lorbeerblatt und Salz daran gethan; dann wird so viel Fischotter als nöthig in ein Casserol mit Butter gethan und die Kräuter aus dem Essig nebst 1 Glas rothen Wein dazu genommen; nun läßt man dieses zusammen dämpfen, bis die Sauce eingekocht ist. Dann nimmt man das Fleisch von einem Pfündigen hecht, ohne Haut und Gräten, läßt dieses mit Butter, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz, etlichen Champignons und Salz einige Minuten auf dem Feuer dämpfen, hackt nun Alles auf einem Brett recht fein, gibt dann den Saft von einer Citrone nebst einigen Eiergelb daran und verarbeitet es wohl mit einander. Dann wird von geriebenem Butterteig ein Boden ausgewallt, von der Farce fingerdic darauf gethan, dann eine Lage Fischotter, und dann die Farce vollends darauf; man muß suchen, der Pastete eine hübsche Form zu geben; dann wird von Butterteig ein Deckel darüber ge-

macht, außen herum ein Rand gelegt und oben an der Pastete eine Oeffnung gemacht, diese wird nun mit Ei angestrichen, auf einem mit Butter bestrichenen Papier auf ein Blech gesetzt und im Ofen schön gelb gebacken; nun wird etwas Jus mit Citronensaft und Salz vermenget und entweder in die Oeffnung der Pastete gegossen oder auch besonders dazu servirt.

460. Kalte Pastete von Gansleber.

Zu einer mittelgroßen Pastete werden 5 bis 6 Ganslebern genommen, dann werden 2 Pfund Trüffel geschält und gewaschen und 3 in Stücke geschnittene Lebern damit gespickt, gesalzen und in Butter ein wenig auf beiden Seiten gedämpft, der andre Theil der Trüffel wird nebst 2 geschabten Ganslebern, 1 Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund rohen Speck und einigen Sardellen zuerst etwas gehackt und dann in einem steinernen Mörser nebst Muskatnuß, Nelken, Pfeffer, Salz und Thymian recht fein gestoßen; dann bereite folgenden Teig: Nimm 3 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 ganze und 4 gelbe Eier, nebst Salz, schaffe dieses mit 1 Glas Wasser zu einem festen Rubelteig, dann walle einen ovalen Boden fingerdicke aus, lege ihn in der Mitte mit dünnen Speckbetten aus, thue von der Farce darauf, dann eine Lage Gansleber und so fort, bis Alles vertheilt ist, doch muß obenauf eine Lage Farce kommen; das Ganze wird nun wieder mit Speck überdeckt, mit einem Deckel von Teig zugedeckt und dieser mit dem Boden fest umwickelt, damit sie im Ofen nicht aufspringt. Dann wird oben im Deckel eine Oeffnung gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen; (man kann auch ein Netz, von Teig geflochten, oder Verzierungen anderer Art anbringen), legt nun ein Papier darauf und läßt sie im Ofen 2 Stunden schön backen; wenn sie von innen kocht, so ist sie fertig, dann wird sie heraus genommen, das Papier weggenommen und die obere Oeffnung verstopft,

damit der Dunst nicht herausgeht. Ist sie kalt, so kann man Aspice hinein gießen. (Siehe Aspice.)

461. Kalte Pastete von Wildpret.

Ungefähr 4 bis 5 Pfund Wildpret vom Schlägel wird in zweifingerdicke Riemen geschnitten, mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Speck gespickt, daß der Speck aufgeht; man nimmt dann 1 Stück Butter und dämpft das Wildpret nebst feingehackten Charlotten, Petersilie, Knoblauch, Thymian, Muskatnuß, Pfeffer, Nelken, der Schale von 1 Citrone, 1 Glas Essig und Wein nebst Salz und läßt dieses auf beiden Seiten etwas andämpfen, alsdann bereite man folgende Farce: 2 Pfund Wildpret, 1 Pfund rohes Kalbfleisch, 1 Pfund Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen, 1 Handvoll Charlotten, Petersilie, Trüffel, Kapern, Gewürznelken, Pfeffer und Salz werden fein gehackt und in einem feineren Mörser fein gestossen, dann wird auf dieselbe Weise verfahren, wie bei der Gansleber-Pastete.

462. Kalte Pastete von Feldhühnern.

3 Feldhühner werden gerupft und ausgenommen, Kopf und Flügel abgeschnitten, dann ausgebeint, daß fein Wein darin bleibt; nun werden einige fingerlange Stückchen Speck und Schinken hineingethan, mit nachstehender Farce ausgefüllt, hierauf in Butter, Zwiebeln, Gewürz und Salz etwas angedämpft und folgende Farce dazu gemacht: 2 Pfund rohes Kalbfleisch, 1 Pfund Schinker und 1 Pfund Speck, 4 Loth Sardellen, 4 Loth Kapern, 1 Handvoll Charlotten, Petersilie, Trüffel, die Schale von 1 Citrone, Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Thymian, Rocambol, wird Alles zusammen gehackt, in einem Mörser gestossen, dann wird von Pasteteenteig ein ovaler Boden ausgewallt, auf einem mit Butter bestrichenen Papier auf ein Backblech gelegt, mit Speck belegt, gibt

von der Farce darauf, legt die gefüllten Feldhühner auf die Brust hinein und die übrige Farce oben darauf; hierauf wird von dem übrigen Teig ein Deckel gewallt, darüber geschlagen und damit zugedeckt und mit der Hand in die Höhe getrieben, mit dem Boden gut verbunden, mit Ei bestrichen, in der Mitte oben eine Oeffnung herausgestochen, damit der Dampf heraus kann und sie im Backen nicht zerspringt, dann kann man sie auf jede Art von Außen verzieren und läßt sie im Ofen 2 Stunden backen; wenn sie von innen kocht, ist sie fertig, und wenn sie kalt ist, gießt man Aspice hinein.

463. Kalte Pastete von Kapau.

Wird auf dieselbe Art verfertigt wie die Pastete von Feldhühnern.

464. Kalte Pastete von Hasen.

Wird wie die Wildpret = Pastete gemacht.

465. Kalte Pastete von Fasan.

Wird auf gleiche Art wie die Feldhühner = Pastete bereitet.

Kalte Fleisch = Speisen.

466. Gansleber = Purée.

2 schöne Ganslebern werden mit Butter, etwas Speck, Schinken, Peterlingwurzel und gelben Rüben, etwas Zwiebeln, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe gedämpft, bis sie nicht mehr blutig sind;