

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mittelgerichte

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



Mittelgerichte

27. Eierkuchen-Dastete.

für 8 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg saftige grobwürflig geschnittene Bratenreste, 20 g Butter, 10 g Mehl, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l Bratensaucenrest, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Teelöffel Zitronensaft, 50 g Butter, 70 g Mehl, 1 Messerspitze Salz, 3 Eidotter, $\frac{1}{8}$ l Sahne oder Milch, Eiweißschnee von 3 Eiern, geschmorte Pfefferlinge oder Steinpilze, 1–2 ganze Eier, 6 Eßlöffel saure Sahne.

Nachdem die Bratenreste zu Würfeln geschnitten sind, bereitet man von Butter, Mehl, Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{4}$ l Wasser, dem $\frac{1}{8}$ l Bratensaucenrest, Sardellenbutter, Parmesankäse und Zitronensaft eine Sauce und läßt das Fleisch darin im Wasserbade gut durchziehen. In 50 g Butter backe man nun von den 70 g Mehl, Salz, den Eidottern, Milch oder Sahne und dem Eiweißschnee 3 Eierkuchen. Von den Eierkuchen lege man den einen auf den Boden der gebutterten Form; darauf füllt man die Hälfte des Fleischhaschee, nach Belieben zerkleinerte geschmorte Pfefferlinge oder Steinpilze, dann den zweiten Eierkuchen, die zweite Hälfte Haschee, Pilze und als Decke den dritten Eierkuchen,

worüber man 1—2 in saurer Sahne verquirlte Eier nebst einer Prise Salz gibt und alles bei Mittelhitze 1 Stunde lang im Ofen backt.

28. fischauflauf.

für 8 Personen.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ kg gedämpfte Fischreste ohne Haut und Gräten, 135 g Butter, 125 g Champignons, 5 Eidotter, 175 g geriebene gekochte Kartoffeln, 200 g gekochte abgezogene Salatkartoffeln (scheibig geschnitten), 2—3 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 50 g geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{4}$ l dicke saure Sahne, den Schnee von 5 Weißeiern, 100 g Butter, 35 g Butterflöckchen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 6 Eßlöffel Weißwein.

In eine gebutterte Auflaufform, die mit geriebener Semmel ausgestreut ist, kommen schichtweise die Kartoffelscheiben, die Fischstücke mit ihrem kleinen Saucenrest, die Pilze und dann wieder Kartoffelscheiben. Die 100 g Butter werden zu Sahne gerührt, mit den Eigelben, Salz, Pfeffer, Käse und den geriebenen Kartoffeln. Nachdem alles innig gemischt ist, ebenso zuletzt die Sahne und der Eiweißschnee dazu gegeben. Das Ganze kommt als Decke über den Auflauf und wird noch mit einem Eßlöffel geriebenem Käse und den Butterflöckchen bestreut. Fehlt die Fischsauce, so nehme man statt dessen 20 g in Weißwein gelösten Fleisch-Extract.

29. Muschelragout.

für 6 Muscheln.

Zutaten: Eine Kalbshaxe, 1 Hirn, 4 gedünstete Champignons oder Steinpilze, $\frac{1}{4}$ l Frikasseesauce, Kapern, Sardellenbutter, geriebener Käse, Krebsbutter.

Das Fleisch von einer gedämpften Kalbshaxe wird in Würfel geschnitten, desgleichen das gesäuberte gedämpfte Hirn. Dann kommen die Champignons oder

Steinpilze und die Frikasseesauce hinzu, die mit 20 g Liebig's Fleisch-Extract oder Kalbsbratenjus gekräftigt worden ist, ferner die Kapern und Sardellenbutter. Nachdem alles gut vermischt und durchzogen ist, werden die Muscheln ausgefüllt und mit dem Käse und der Krebsbutter überstreut, worauf sie im Ofen 10 Minuten zu backen sind.

30. Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 großer Kopf Blumenkohl, 200 g blanchierter Reis, 20 g Butter, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 2–3 ganze Eier, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{2}$ l kalte Milch, 20 g geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse, 40 g Butterflocken, $\frac{1}{4}$ kg gekochter Schinken.

Nachdem man den Blumenkohlkopf in kleine Röschen zerlegt hat, kocht man dieselben während 20 Minuten in Salzwasser gar. Der gut geschälte Strunk muß längere Zeit kochen bis er ganz weich ist. 200 g blanchierter Reis wird mit 20 g Butter geschwitzt, worauf man 1 l Blumenkohlkochwasser und den Fleisch-Extract beigibt, mit Salz kräftig abschmeckt und 20 Minuten kochen läßt. In eine gebutterte Auflaufform kommt die Hälfte von dem noch körnigen Reis, darauf die durchgestrichene Strünkchenmasse, die mit genügendem Kochwasser noch verdünnt worden ist, dann wieder eine Schicht Reis und als Decke dichtnebeneinander Blumenkohl. Die Eier werden mit der Messerspitze Salz und $\frac{1}{2}$ l Milch stark gequirlt und darübergeschüttet. Danach wird alles mit dem geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und den Butterflocken bestreut, worauf es eine Stunde im Ofen backen muß. Hierzu gibt man $\frac{1}{4}$ kg gekochten Schinken, oder streut ihn, in Filets geschnitten, über die Strünkchenmasse.

31. Dikanter fleischauflauf.

für 5 Personen.

Zutaten: 1 Kalbszunge, 1 Kalbsmidder, 65 g gewässerte und entgrätete gehackte Sardellen, $\frac{1}{4}$ l dicke saure Sahne, 1 kleine Büchse Champignons, 20 g Butter, 3 Eidotter, 50 g geriebenen Parmesankäse, 45 g Butter, 40 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, etwas Zitronensaft, 50 g Mehl, 2 Eidotter, Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{16}$ l Sahne, 20 g Butterflocken.

Die Zunge wird eine Stunde vorgekocht, das Midder dagegen nur blanchiert. Von 45 g Butter, Mehl und Zwiebel macht man eine helle Mehlschwitze, die mit $\frac{1}{2}$ l Zungenbrühe und 20 g Liebig's Fleisch-Extract ausgerührt wird. Hierzu kommt nun der Käse, Pfeffer, Salz und der Champignonfond, die Sardellen später. Das Kalbsmidder wird in Scheiben geschnitten, in Butter angebraten, mit Zitronensaft beträufelt und ist dann noch leise mit 4—6 Eßlöffeln Brühe 10 Minuten lang zu dämpfen. Nun wird die Zunge, nachdem man die Haut abgezogen und sie in Scheiben geschnitten hat, nebst den Champignons ebenfalls zugesetzt. Von 50 g Mehl, 2 Eidottern, der Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Milch backt man 2 dicke Pfannkuchen, legt einen davon in eine gut gebutterte Auflaufform und gibt das mit Sauce gemischte gut durchzogene pikant abgeschmeckte Ragout darauf, bestreut mit Käse und überfüllt mit $\frac{1}{16}$ l Sahne. Nun kommt der zweite Pfannkuchen, wieder Käse, Sahne und die Butterflocken darauf. Dann wird der Auflauf 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde bei Mittelhitze im Ofen gebacken und als Mittelgericht serviert.

32. Krebepastetchen.

für 6 Personen.

Zutaten: 2 Dutzend Krebse, etwas Muskatnuß, geriebene Semmel, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 2—3 Eßlöffel Mehl, etwas Sahne, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 3 Eier.

Die Krebse werden in Salzwasser gekocht, nach dem Abkühlen die im Kopfe befindliche Galle entfernt. Von der Hälfte des ausgebrochenen Krebsfleisches macht man unter Zufügung von geriebener Semmel und Muskatnuß kleine Klößchen. Nun fertigt man einen Blätterteig aus den 50 g Weizenmehl, dem Eßlöffel Butter, den 2 Eiern unter Zusatz von ein wenig Wasser. Der Teig wird viermal gezogen, dann bäckt man daraus kleine Böden mit Rand, sowie die dazu gehörigen Deckel. Die übrige Farce mit den kleinen Klößchen füllt man in die Pastetchen und gibt den Deckel darauf. Während man im Ofen bäckt, rührt man 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter ab, füllt es mit Sahne auf und läßt es mit Salz, Muskatnuß und den 20 g Fleisch-Extract verkochen, liiert es mit 3 Eiern und serviert diese Sauce zu den Pastetchen.

Aus den rückständigen Krebschalen kann man auch noch mittels doppelt soviel guter Butter eine schöne Krebsbutter schwitzen, die man nach Scheidung von den Schalen zum Schluß beim Anrichten über die Pastetchen träufeln oder auch zur Sauce geben kann.

33. Cierragout für Blätterteigpasteten oder Muscheln.

für 5 bzw. 3 Personen.

Zutaten: 8 hartgekochte, grobgehackte Eier, 1 Kalbsbröschen, 4 Champignons, 2—3 Teelöffel gehackte Petersilie. Zur dicken Sauce nimmt man 50 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 15 g Liebig's Fleisch-Extract, $\frac{1}{8}$ l heißes Wasser, Salz und Pfeffer.

Die gehackten Eier, Kalbsbröschen, Champignons und Petersilie werden gut vermischt in die Muscheln gefüllt, wonach die aus den übrigen Zutaten hergestellte Sauce darüber gegeben wird. Überbacken.