Vierter Abschnitt.

Von den großen Fleischstücken, welche unmittelbar nach den eben beschriebenen Fischen gegeben werden.

Es scheint mir keinesweges überflüssig zu sein, wenn ich diesem Kapitel, welches, wie oben bezeichnet, von den großen Fleischspeisen, die als erste Hauptschüssel zu einem Diner gezählt werden, handelt, einige allgemeine Bemerkungen voranschicke. Was zunächst die weiter unten aufgezählten Fleischspeisen betrifft, so wird man, trotz der vielfachen Veränderungen, dennoch einige Farce- und Fleischpuddings u. dergl. m. mit aufgeführt finden, doch bedient man sich dieser letzteren nur bei kleineren Familien-Mahlzeiten, und kann damit nach Zeit und Umständen abwechseln. Bei einem großen Diner hingegen, welches werthen oder hohen Gästen zu Ehren gegeben wird, wählt man nur die großen Fleischstücke, wie z. B. den Rinderbraten, das Rinder-Filet, die gespickte Kalbskeule à la broche, den Schinken à la Bourgogne, Boeuf à la mode u. s. w., und bei ganz großen Tafeln, wo mehr als eine Schüssel angerichtet wird, giebt man sogar zweierlei große Fleischstücke.

Vor der Zubereitung der letzteren ist besonders zu beobachten, daß das zu brauchende Stück gehörig mortificirt ist, d. h. daß es eine gehörige Zeit, nachdem es geschlachtet worden ist, in kalter Zugluft oder im Eiskeller gehangen oder gelegen hat, und vornehmlich braucht der Rinderbraten, sobald er recht mürbe sein soll, die längste Zeit. Eine genaue Angabe derselben ist unmöglich, weil hierauf nicht nur die Temperatur der Luft, sondern

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

auch das Schlachten des Viehes, so wie dessen Alter und Mästung den größten Einfluß haben. In vielen kleinen Schlächtereien nämlich, wird das Vieh im Sommer zu schnell geschlachtet, d. h. dasselbe ist öfters durch weite Märsche sehr erhitzt, und erhält nachher nicht die gehörige Zeit, sich abzukühlen. Daher ist es denn auch nicht zum Verwundern, wenn das Fleisch von dergleichen geschlachtetem Rindvieh sehr leimig ist, und leicht in Fäulniß übergeht, während hingegen ein solches Stück Vieh, welches im Sommer ganz ruhig fünf bis acht Tage vor der Schlachtzeit in einem kühlen Stalle gefüttert wird (wie dies auch in den großen Schlächtereien geschieht), ein festes Fleisch, das sich noch einmal so lange hält als ersteres, liefert.

Nicht minder beachtungswerth ist, daß man bei der Zubereitung der großen Fleischstücke genau darauf sieht, daß selbige weder saftlos gebraten, noch zu sehr ausgedämpft werden. Das Fleisch muß gar, mürbe und dabei dennoch saftig sein; ersteres kann man leicht dadurch erkennen, daß, wenn man ein Stück zur Probe abschneidet, sich kein röthlicher Saft zeigt, und das Fleisch ein gleichmäßiges Ansehen längs dem Abschnitt hat; mürbe wird es gewiß durch die frühere, längere Aufbewahrung in rohem Zustande, und saftig bleibt es durch sorgfältige Behandlung während des Kochens oder Bratens, d. h. durch fleißiges Begießen, damit das Fleisch nicht in seinem Fette kurz geht und ausdörrt.

Wie Homer uns berichtet, hatten die alten Griechen auf keine der eben gegebenen Vorschriften Acht, denn sobald das Vieh geschlachtet war, beeilten sie sich, das Fleisch an den Spießen zu braten, und es zu verzehren, doch kannten sie theils keine bessere Behandlungsart des Fleisches, theils machten ihre guten Zähne die letztere überflüssig. Aber auch bei ihnen wurde später das saftig Braten beliebt, und um dies zu erreichen, verfuhren sie folgendermaßen: Der Rinderbraten wurde von allen Seiten auf Kohlen- oder an hellem Feuer recht hart gebrannt. Diese gebrannte, harte Kruste mußte nun das Auslaufen des inneren Fleischsaftes verhüten, dann erst wurde das Bratenstück zwischen zwei Spießen eingeklemmt und befestigt, auf diese Weise noch einige Zeit gebraten, und hierauf nach ihrer volksthümlichen Gewohnheit verspeist.

Außerdem ist noch zu bemerken, daß man sowohl zu allen Rinderbraten, als auch zu den Rinder-Filets, Mixed Pickles auf Glas-Assietten apart herumreicht. Diese

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Mixed Pickles

bestehen aus Türkischen Waizenkolben, die ganz klein und jung sein müssen, kleinen Zwiebeln, auch Knoblauch und Chalotten, ferner kleinen, grünen Bohnen, Blumenkohl, ganz kleinen Gurken, auch kleinen, jungen Orangen, Artischockenboden u. dgl. m., welche sämmtlich in Essig, mit Salz und etwas Gewürz weich blanchirt, dann auf ein Sieb gegossen, hierauf mit feinem Pariser Essig nebst einigen spanischen Pfefferschoten in kleine Gläser, welche gut zugepfropft und fest verschlossen werden müssen, gethan, und so aufbewahrt werden.

Rinderbraten à son jus (Roast-Beef).

Hierzu kann nur das Rippenstück, wo an der inwendigen Seite das Filet (Mehrbraten oder Lendenbraten) sitzt, gebraucht werden. Dies Stück muß wo möglich von einem jungen, gut gemästeten Ochsen sein, und nach Verhältniß der Jahreszeit mehr oder minder lange Zeit in guter Zugluft oder im Eiskeller hängen. Sobald man nun glaubt, daß es hinreichend mürbe geworden sein kann, wird es gut gereinigt und beputzt, alsdann an einen Spieß gesteckt, jedoch so, daß der Braten von allen Seiten gleichmäßige Balance hat, und auf der oberen und unteren Seite mit Salz bestreut. Nach Belieben kann man auch in Scheiben geschnittenen Knoblauch und Chalotten darauf legen; ferner bedecke man den Braten mit den abgeputzten Fettstücken, bewickele ihn dann ganz und gar mit doppeltem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, benetze dies hierauf mit Bindfaden, welcher gleichfalls mit etwas Fett bestrichen ist, und binde, damit der Braten am Spieß nicht wacklich werden kann, von jeder Seite noch einen kleineren Spieß recht fest darüber. Nachdem dies geschehen ist, wird der Braten am Spieß bei hellem Feuer langsam gedreht, und auf diese Weise bei gleichmäßiger Hitze drei bis vier Stunden gebraten, während er fleißig mit dem Fette, welches in eine unter ihm stehende Pfanne läuft, begossen wird. Nach Verlauf der eben angegebenen Zeit nehme man den Braten vom Feuer, ziehe die Spieße heraus, schneide das Papier, womit er umwickelt war, los, und richte ihn auf einer großen Schüssel an. Alsdann schöpfe man das Fett in der Bratpfanne oben ab, versetze die darunter befindliche Jus mit besonderer, kräftiger Jus, gieße dieselbe durch ein Haarsieb, und gebe sie in einer Saucière zu dem Braten. Ferner werden rund geschälte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kartoffeln, welche so lange unter beständigem Umschütteln mit Butter gebraten werden, bis sie gar und goldgelb sind, auf einer besonderen Assiette dazu gegeben.

Außerdem kann man auch noch Mixed Pickles (allerlei Eingemachtes, was aus England in kleinen, gläsernen Kruken zu uns kommt), so wie auch Gurkensalat oder saure Gurken dazu herumpräsentiren.

Rinderbraten auf eine andere Art.

Bei dieser Art Rinderbraten schneidet man das Filet heraus, und verbraucht es als ein für sich bestehendes eigenes Stück. Den übrigen Theil des Rinderbratens thue man nun in eine Pfanne, belege sowohl den Boden derselben mit den abgeschnittenen Fetttheilen des Bratens, als auch die Oberseite des letzteren, salze ihn dann gehörig ein, und lasse ihn drei bis vier Stunden im Ofen braten, indem man ihn fleißig mit seiner Jus begießt, und immer, sobald er keine Jus unter sich hat, ein oder zwei Tassenköpfe Wasser hinzugießt. Beim Anrichten schöpfe man das Fett von der Jus des Bratens rein ab, gebe sie zu demselben apart in einer Saucière, und reiche runde, gebratene Kartoffeln oder auch Purée von Kartoffeln dazu herum.

Gedämpfter Rinderbraten.

Das Rinderbratenstück, aus welchem man das Filet, wie bei dem obigen herausschneidet, thue man in eine längliche Kasserolle, deren Boden mit den abgeschnittenen Fettstücken belegt ist, und bedecke mit denselben auch seine Oberseite. Thue ferner nichts weiter als das gehörige Salz daran, lasse dann den Braten auf gelindem Kohlenfeuer vier bis fünf Stunden dämpfen, begieße ihn fleißig, wende ihn öfters um, und gieb ihn mit seiner eigenen Jus, wie auch mit Kartoffeln, zur Tafel.

Rinder-Filet à la broche.

Das Rinder-Filet (der Mehrbraten) wird, nachdem es auf der Oberseite erst abgehäutet, und dann gespickt worden ist, auf einen dünnen Bratspieß gesteckt, gehörig mit Salz bestreut, mit den abgeschnittenen Fettstücken belegt, dann mit doppeltem, weißem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, umwickelt, mit Bindfaden benetzt, und endlich an dem größeren Bratspieß festgebunden. Nun lasse man das Filet eine und eine halbe bis zwei Stunden an hellem Feuer braten, während man es fleißig

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

mit der in die untergesetzte Pfanne laufenden Jus begießt, richte es hierauf auf einer langen Schüssel mit roh oder erst mit der Schale abgekochten und dann rund dressirten, gebratenen Kartoffeln an, und gebe apart eine kräftige Jus oder eine Madeira-Sauce dazu.

Rinder-Filet au four.

Nachdem die Fetttheile von dem Filet abgeschnitten sind, wird die Oberseite desselben abgehäutet, und mit feinem Luftspeck gespickt. Hierauf bedecke man das ganze Filet, nachdem es gehörig gesalzen ist, mit den abgeschnittenen Fettstücken, lege es in eine passende Pfanne, und lasse es im Ofen einige Stunden braten, indem man nach und nach immer eine Tasse Wasser oder Jus hinzugießt, damit es in seinem eigenen Fett weder verbrennen, noch hart werden kann. Sollte die Ofenhitze von oben zu stark sein, so decke man ein Blatt weißes Papier über den Braten. Nachdem letzterer unter fleißigem Begießen gar gebraten ist, richtet man ihn entweder mit seiner eigenen Jus oder mit einer Sauce von saurer Sahne und Kapern an, und giebt ein gebackenes Purée von Kartoffeln oder statt desselben ausgebackene Kartoffeln oder auch Kartoffeln à la Strasbourg dazu.

Rinder-Filet glacé.

Ein gut abgehäutetes Rinder-Filet wird mit gutem Speck gespickt, mit Butter und etwas Salz in eine Kasserolle gethan, dann auf gelindem Kohlenfeuer zwei und eine halbe Stunde, unter öfterem Begießen mit seinem eigenen Fond, gedämpft. Sobald hierzu der Fond nicht hinreicht, muß man etwas Bouillon oder Jus dazugießen. Während der letzten halben Stunde belege man den Deckel der Kasserolle mit glühenden Kohlen, und begieße alle fünf Minuten das Filet, so daß sich der schon etwas dicke Fond über demselben wie Shrup festsetzt. Man giebt zu diesem Rinder-Filet glacé eine Madeira-Sauce, worin der noch vorhandene Fond des Filet mit verkocht ist, in einer besonderen Saucière, während ersteres auf einer langen Schüssel angerichtet, und mit Bignets von Kartoffeln garnirt wird.

Rinder-Filet à la Radziwill.

Ein gutes Rinder-Filet, das acht Tage an einem kühlen Ort gehangen haben muß, wird am Spieß recht saftig gar gebraten, und hierzu folgende, braune Sauce bereitet:

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Nimm einen guten Theil Zwiebeln, schneide sie in feine Scheiben, passire sie mit Butter, einigen Scheiben rohen Schinken, etwas Pfeffer, einigen Nelken und Gewürzkörnern auf gelindem Feuer, bis die Butter zu schäumen anfängt; dann thue zwei bis drei Eßlöffel Mehl dazu, und passire mit diesem das Ganze so lange, bis es gelblich wird. Nachdem dies geschehen ist, wird kräftige Jus, ein viertel Quart Rheinwein, ein achtel Quart Bordeaux-Weinessig und ein Loth Zucker darauf gefüllt, auch hinreichend Salz dazugethan, und Alles zusammen auf dem Feuer eine halbe Stunde hindurch gehörig verkocht. Hierauf wird diese Sauce noch mit einem Stück Glace versetzt, und durch ein Haarsieb in eine reine Kasserolle gegossen. Das gebratene Filet wird alsdann in feine Scheiben von der Größe eines Thalers, und halb so dick als dieser, geschnitten, diese werden nun in der Sauce recht heiß tournirt, mit derselben auf einer runden Schüssel angerichtet, und mit Bignets von Kartoffeln garnirt.

Rinder-Filet à la Provençale.

Man häute das Rinder-Filet rein ab, kerbe es mit einem Messer fein ein, bestreue es ferner mit Salz, gestoßenem, weißem Pfeffer, gehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon, beträufele es mit Citronensaft, wie auch mit gutem Provencer-Oel, und lasse es so vier und zwanzig Stunden liegen. Nach Verlauf dieser Zeit steckt man es an einen Spieß, bewickelt es mit Papier, welches mit Butter dick bestrichen ist, benetzt es mit Bindfaden, und läßt es so an hellem Feuer langsam und saftig nach oben gegebener Vorschrift braten. Beim Anrichten gebe man eine braune Sauce mit Oliven dazu.

Rinder-Filet à son jus.

Das Rinder-Filet wird, nachdem es rein abgehäutet worden ist, in zwei Finger dicke Scheiben geschnitten, letztere werden alsdann mit der Fläche eines Hackmessers breit geschlagen, so daß sie um die Hälfte dünner werden, als sie geschnitten waren, und hierauf in einer Kasserolle mit Butter und Salz von beiden Seiten gar gedämpft. Nachdem diese Stücke auf einer Schüssel angerichtet sind, wird der Fond durch ein Haarsieb darauf gegossen.

Während des Dämpfens können nach Belieben einige ganze Zwiebeln und Chalotten, wie auch etwas ganzer Pfeffer hinzu-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gethan werden, jedoch bleiben diese Zuthaten zurück, sobald der Fond durchpassirt wird.

Roulettes von Rinder-Filet.

Man schneide das Rinder-Filet, nachdem es gut abgehäutet ist, in zwei Zoll breite, vier Zoll lange und einen halben Zoll dicke Scheiben, spicke diese auf einer Seite recht fein, und bestreiche die ungespickte Seite mit einem Farce, welcher folgendermaßen zubereitet wird: Den Abfall des Rinder-Filet hacke nebst feinem Luftspeck, Zwiebeln und Chalotten, welche vorher in Butter weich geschwitzt sind, etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer, einem ganzen und zwei gelben Eiern, einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel und hinreichendem Salze recht fein, und streiche dies noch durch ein Haarsieb. Nachdem also die ungespickte Seite der Scheiben mit diesem Farce bestrichen ist, werden dieselben zusammengerollt, mit Bindfaden umwickelt, dann an einen silbernen Vogelspieß, welcher nachher an einem Bratspieß festgebunden wird, gesteckt, und so an gelindem Feuer unter fleißigem Begießen recht saftig gar gebraten. Diese Roulettes werden entweder mit einer kräftigen Jus, oder mit einer beliebigen, braunen Sauce angerichtet, auch können sie mit farcirten Gurken garnirt, und außerdem noch Kartoffeln au beure apart dazu servirt werden. Ferner müssen die Roulettes vor dem Anrichten gut mit geschmolzener Glace bestrichen, und, falls sie zu groß sein sollten, einmal durchgeschnitten werden.

Rinder-Filet en Beef-Steaks.

Das Rinder-Filet wird, nachdem es abgehäutet worden ist, in etwa einen Finger dicke Scheiben geschnitten; dann werden letztere mit der flachen Seite eines Hackemessers breit geschlagen, bis daß sie um die Hälfte dünner sind, hierauf mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut, in geschmolzener Butter gehörig umgekehrt, und nun auf einem Rost über Kohlenfeuer drei bis vier Minuten auf beiden Seiten gebraten. Beim Anrichten kann man jedes Beef-Steak mit Sardellenbutter bestreichen, eine kräftige Jus, welche noch mit India Soja oder Sardellen-Essenz geschärft wird, unterfüllen, und gebratene Kartoffeln dazu geben.

Zu bemerken ist noch, daß das Fleisch, welches man zu diesen Beef-Steaks verwendet, gehörig mortificirt sein muß.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Beef-Steaks sautés mit Kräutern.

Hierzu nehme man gleichfalls ein Rinder-Filet, präparire es wie zu den vorhergehenden Beef-Steaks, thue dann die breitgeklopften Scheiben mit Butter, hachirter Petersilie, Chalotten, Schnittlauch und Estragon in eine Pfanne, schwitze sie auf beiden Seiten, so daß sie gar werden, aber auch saftig bleiben, und richte sie dann wie obige mit Jus und gebratenen Kartoffeln an. Auch diese Art Beef-Steaks kann man beim Anrichten einzeln mit einem halben Eßlöffel Sardellenbutter bestreichen.

Rinder-Filet mit Ragoût mêlé.

Ein gut abgehäutetes und nachher fein gespicktes Rinder-Filet wird in einer kräftigen Braise gar gedämpft, dann in feine Scheiben geschnitten, auf einer runden Schüssel kranzförmig angerichtet, und mit geschmolzener Glace bestrichen. Den Rand der Schüssel garnire man mit Fleurons von Butterteig, in die Mitte des Kranzes aber fülle man eine braune Sauce, in welcher der Fond des Rinder-Filet nebst einer halben Flasche Malaga verkocht ist, und wo auch weichgekochte, in kleine längliche Stücke geschnittene Ochsengaumen, nebst abgekochten Fischkneffes, Trüffeln oder Champignons hineingethan sind, und servire ferner beliebige Kartoffeln, wie auch Mixed Pickles, apart dazu.

Rindfleisch au naturel.

Man nehme ein gutes Rinderschwanzstück, wo möglich das aus der Mitte, zu diesem Rindfleisch au naturel. (Es wäre überflüssig, eine Erklärung von dergleichen Ausdrücken, wie z. B. Schwanzstück, Oberschale, Blumenstück, Strang- oder Eckstück u. s. w. zu geben, weil jeder Schlächter weiß, was hierunter verstanden wird, und man beim Einkaufe des Fleisches überzeugt sein kann, das Geforderte richtig zu erhalten.) Man lasse dann das zu brauchende Stück Fleisch gehörig mortificiren, d. h. durch Hängen an einem kalten Orte mürbe werden, jedoch darf es zu diesem Endzweck nicht etwa vor dem Kochen geklopft werden, weil es sonst seine Farbe verlieren würde; thue es dann entweder in einen kupfernen, gut verzinnten Bouillonkessel, oder in einen thönernen, glacirten Topf, fülle nun nach Verhältniß der Größe des Fleischstückes so viel kaltes Wasser darauf, als man Bouillon davon benutzen will, setze es hierauf an das Feuer, nehme sorgfältig den sich auf der Oberfläche zeigenden Schaum

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ab, und lasse es dann langsam vier bis fünf Stunden kochen. Nach Verlauf von drei Stunden thue man auch das Wurzelwerk zur Bouillon, nehme hierauf das Fleisch, welches, ehe es beigesetzt wird, mit Bindfaden umnetzt werden muß, aus der Bouillon heraus, lege es in eine reine Kasserolle, fülle das ausgekochte Fett und etwas Bouillon darauf, bestreue es mit Salz, decke weißes Papier darauf, bedecke ferner die Kasserolle mit ihrem Deckel, und stelle nun das Fleisch in diesem Sud bis zum Anrichten recht warm, jedoch versäume man nicht, es öfters zu begießen. Beim Anrichten beschneide man es von allen Seiten, garnire es mit grüner Petersilie, und gebe entweder eine Sardellen- oder andere Sauce oder Meerrettig oder auch junge Kohlrabi u. dgl. m. apart dazu.

Rinderbrust au naturel.

Die Rinderbrust wird auf dieselbe Weise zubereitet, wie das Rinderschwanzstück zu dem eben beschriebenen Rindfleisch au naturel.

Hamburger Pökelrauchfleisch.

Ein solches Stück Fleisch, sei es Brust- oder Schwanzstück, wird einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, und dann von allen Seiten mit einem Messer fein beschnitten, damit die äußeren, schwarz geräucherten Theile wegbleiben. Hierauf setze man es mit Wasser in einer Kasserolle auf das Feuer, schäume es während des Kochens rein ab, bedecke die Kasserolle, sobald dies geschehen ist, mit ihrem Deckel, und lasse es langsam vier bis fünf Stunden weich kochen. Nach Verlauf dieser Zeit richte es in Scheiben geschnitten auf einer Schüssel an, garnire es mit grüner Petersilie, und gieb ein Purée von Erbsen apart dazu. Man kann auch noch eine weiße Sauce, welche mit Sardellen, Mostrich und Citronensaft abgeschärft, und mit einigen Eiern liirt worden ist, besonders dazu geben.

Rinderstück à la braise.

Ein Stück Rinderbrust oder Schwanzstück (letzteres muß jedoch zuvor mit groß geschnittenem Speck, welcher in Salz und gestoßenem Pfeffer umgekehrt wird, durchzogen werden) wird mit Bindfaden umnetzt, dann mit einigen Speckscheiben, Wurzelwerk, Gewürz, Knoblauch, Chalotten, etwas geputzten, weißen Rüben und einem halben Kopf Weißkohl, so wie hinreichendem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Salz in eine Kasserolle gethan. Alsdann fülle man weißen Wein und Sparbrühe darauf, so daß das Fleisch damit einen Finger breit über seiner Oberfläche bedeckt ist, lege weißes Papier darüber, decke die Kasserolle mit ihrem Deckel zu, verklebe diesen mit Papier und Mehlkleister ringsherum, und koche nun das Fleisch im Ofen oder auf Kohlenfeuer langsam gar. Nachdem dies geschehen ist, nehme man es heraus, gieße die Bouillon durch ein Haarsieb, nehme das Fett rein ab, und koche so die Bouillon bis zu einem halben Quart ein. Während dieser Zeit wird das Fleisch von allen Seiten beputzt, d. h. mit einem Messer fein beschnitten, dann in die kurz eingekochte Bouillon gelegt, auf gelindem Kohlenfeuer, welches auch auf den Deckel der Kasserolle gelegt wird, kurz eingedämpft, und so unter öfterem Begießen glacirt. Beim Anrichten garnire man das Fleisch mit großen, glacirten Mohrrüben, oder auch mit farcirten Gurken, und gebe eine beliebige, braune Sauce, zu welcher der übrige Fond, so wie feine Kapern, Oliven, Azia u. dgl. m. zugenommen wird, apart dazu.

Rinderstück à son jus.

Ein gutes Stück Rindfleisch durchziehe mit Speck, umnetze es mit Bindfaden, thue es hierauf mit Bouillon, Jus, Wurzelwerk, diversen, ganzen Gewürzen, Knoblauch, Chalotten, Zwiebeln, weißem Wein, dünn geschälter Citronenschale, feinem Cognac (auf 10 Pfd. Fleisch etwa ein achtel Quart), Salz, einigen Speckscheiben und etwas Nierentalg in eine Kasserolle, lege den Deckel darauf, verklebe denselben mit Papier und Mehlkleister ringsherum, und lasse so das Fleisch langsam gar dämpfen. Sobald dies geschehen ist, nimm das Fleisch heraus, beschneide es fein von allen Seiten, koche unterdeß den Fond zu einem halben Quart ein, lege das Fleisch alsdann in eine Terrine von Porzellan, fülle den kurz eingekochten Fond darauf, bedecke das Geschirr mit seinem Deckel, verklebe auch diesen ringsherum mit Papier und Mehlkleister, und lasse dann das Fleisch noch eine halbe Stunde im Ofen schwitzen. Nach Verlauf dieser Zeit gieb die Terrine verklebt zur Tafel, damit sie erst beim Herumpräsentiren geöffnet wird. Hierzu kann man nun beliebige, geschälte Kartoffeln oder auch statt derselben weiße Bohnen, welche man erst in Wasser weichkocht, und dann mit frischer Butter und Salz durchziehen läßt, apart geben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Boeuf à la mode.

Eine Rinderoberschale oder auch ein Rinderschwanzstück wird mit der Fläche eines Hackmessers oder auch mit einem runden Holzknittel tüchtig geklopft, dann mit Speck, welcher in gestoßenem Pfeffer, Salz und Gewürz umgekehrt ist, gespickt, und hierauf mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, Salz, ganzem, verschiedenem Pfeffer und Gewürzkörnern, Nierentalg, Speckscheiben (Speckbarden), Citronenschale, etwas weißem Wein und Sparbrühe in eine Kasserolle gethan. Nachdem diese fest zugedeckt worden ist, koche man das Fleisch langsam gar, gieße, sobald dies geschehen ist, den Fond durch ein Haarsieb, nehme das Fett rein ab, lasse ihn alsdann mit brauner Coulis zu einer seimigen Sauce verkochen, und schärfe letztere noch mit Citronensaft ab. Das Fleisch wird, in zierliche Scheiben geschnitten, kranzförmig auf einer Schüssel angerichtet, die Sauce darauf gefüllt, und ein Purée von Kartoffeln apart dazu gegeben.

Filet de boeuf à la porte Maillot.

Das Rinder-Filet wird gespickt und à la glace gar gemacht, dann in Portionenstücke geschnitten, auf einer Schüssel so angerichtet, daß es seine frühere Gestalt wieder erhält, und recht gut mit dem kurz eingekochten Fond glacirt. Ist dies geschehen, so steckt man auf kleine, silberne Spieße allerlei Gemüse, welche vorher in guter Bouillon abgekocht sind, und sticht diese dann so auf die Fleischstücke, daß sie gerade in die Höhe stehen. An den Seiten wird nun das Filet mit bunt dekorirten, großen Fischknesses belegt, und neben diesen mit allerlei Gemüsearten, als jungen Mohrrüben, grünen Bohnen, Spargelköpfen, Blumenkohl, auch Maronen und Teltower Rüben, jede Art jedoch für sich neben einander, garnirt. Eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit Malaga verkocht worden ist, wird besonders dazu gegeben.

Rindfleisch à l'Anglaise.

Ein gehörig mortificirtes Rinderschwanzstück wird mit Speckbarden, Rindertalg, Salz, etwas Wurzelwerk, ganzem, weißem Pfeffer und Bouillon in einer verklebten Kasserolle weich gedämpft, der Fond wird alsdann durch ein Haarsieb gegossen, und, nachdem das Fett rein abgenommen ist, über dem Fleisch

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

angerichtet, welches noch außerdem mit jungen Kohlrabi, welche in Wasser und Salz weich gekocht sind, garnirt wird.

Sollte jedoch der durchgegossene Fond noch zu lang sein, so muß er schnell etwas mehr eingekocht werden.

Rinderschwanzstück au goût du Roi.

Ein Rinderschwanzstück aus der Mitte, welches gehörig mortificirt sein muß, wird gut geklopft, mit feinem Speck gespickt, und dann mit Butter, diversen, ganzen Gewürzen, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, zwei großen Mohrrüben, Chalotten, Salz, Citronenschale, Speckbarden und Rindertalg in eine Kasserolle gethan. Nun fülle man eine halbe Flasche Franzwein, eine halbe Bouteille gutes Weißbier und Jus oder Bouillon darauf, und dämpfe das Fleisch darin gar. Ferner passire man Zwiebeln, Chalotten, ein Stück rohen Schinken und einen guten Theil fein geschälter Citronenschale in frischer Butter, thue zwei Tassenköpfe feines Mehl hinzu, und rühre dies so lange auf dem Feuer, bis es gelblich ist. Alsdann fülle noch Jus und etwas Rheinwein darauf, und lasse dies zusammen eine halbe Stunde kochen. Während dieser Zeit gieße man den Fond von dem gar gedämpften Rindfleisch durch ein Sieb, nehme das Fett rein ab, fülle dieses auf das Fleisch, und stelle letzteres bis zum Anrichten warm. Den abgegossenen Fond aber gieße man unter die Sauce, nebst einem achtel Quart Rum, eben so viel Bordeaux-Essig und einem achtel Pfund Zucker, lasse dies zusammen recht durchkochen, passire die Sauce, sobald sie recht klar und bündig ist, durch ein Haarsieb in eine reine Kasserolle, und schmecke sie gehörig nach dem Salz ab. Das Fleisch wird nun aus dem Fett heraus genommen, in feine Scheiben geschnitten, und auf einer Schüssel kranzförmig angerichtet. Die Sauce aber fülle man theils über das Fleisch, theils in die Mitte der Schüssel, und gebe ein Purée von Kartoffeln apart dazu.

Rinderstück à la crême maigre.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird geklopft, dann gespickt, und hierauf mit einem guten Theil Zwiebeln, welche in Asche gebraten, und dann abgeputzt sind, ferner einigen Petersilienwurzeln, Chalotten, ganzem Gewürz, Pfefferkörnern, Salz, Speck, Rindernierentalg und zwei bis drei Quart sauerer Sahne in eine Kasserolle gethan. Nachdem diese fest verklebt ist, wird sie in den Backofen gestellt, und auf diese Weise das Fleisch fünf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Stunden gedämpft. Nach Verlauf dieser Zeit wird eine Coulis-Sauce, welche schon mit Rheinwein verkocht ist, mit dem Fond des Fleisches, welcher zuvor durch ein Sieb gegossen, und von dem das Fett rein abgenommen ist, nochmals verkocht. Beim Anrichten schneide man das Fleisch in feine Scheiben, richte dieselben kranzförmig auf einer Schüssel an, und fülle die Sauce, welche klar durch ein Haarsieb passirt ist, und wozu noch ein viertel Pfund feine Kapern gethan sind, darauf.

Rindfleisch à l'Italienne.

Ein gutes Stück Rindfleisch wird mit Salz, feinem Provencer-Oel, Citronensaft, ganzem Gewürz, etwas getrocknetem Thimian und Basilikum, Chalotten und Knoblauch in einer Terrine mehrere Tage marinirt, und nach Verlauf dieser Zeit mit dieser Marinade, wie auch mit Bouillon und etwas weißem Wein in einer gut zugedeckten und verklebten Kasserolle gar gekocht. Sobald dies geschehen ist, gieße man den Fond durch ein Haarsieb, nehme das Fett von demselben rein herunter, koche ihn, falls er noch zu lang sein sollte, gehörig ein, liire ihn mit brauner Coulis-Sauce, worin farcirte Oliven gar gekocht sind, und richte dies über dem in Scheiben geschnittenen Fleisch an.

Die farcirten Oliven werden folgendermaßen bereitet: Man schneide die Oliven rund um den Stiel ab (gerade so, wie man einen Apfel zu schälen pflegt), dann nehme man ein Stückchen Farce von Kalbfleisch oder Fisch, von der Größe der ausgeschnittenen Steine, wickele um dasselbe die Olivenschale herum, so daß sie ihre ursprüngliche Form wieder erhält, und koche die auf diese Weise farcirten Oliven in der Sauce einigemal auf, damit der Farce gar wird.

Rinderbrust à la Jardinière.

Von der Rinderbrust werden die Knochen mit einem scharfen Hackmesser abgetrennt, und dann wird sie in einer Braise gar gekocht. Außerdem wird allerlei Gemüse, jedes nach seiner Art, in Bouillon und Salz weich gekocht; die Rinderbrust wird zwar geschnitten, jedoch so angerichtet, daß sie ihre Form behält; die Gemüse werden, jedes für sich, rings um das Fleisch herum angerichtet; der Fond von der Rinderbrust, so wie der Sud von sämmtlichen Gemüsen, werden mit etwas Weißmehl verkocht, und diese nach dem Salz abgeschmeckte Sauce wird entweder auf das Fleisch gefüllt oder apart dazu gegeben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rinderstück à la glace.

Ein gutes Rippenstück klopfe man gehörig mit der Fläche eines Hackmessers, dann schneide man die Haut von dem dicken Fleisch ab, und spicke letzteres, wie einen Wildbraten, mit der Spicknadel. Hierauf lege es in eine passende Kasserolle, thue diverse Gewürze, einige Zwiebeln, Chalotten, etwas Wurzelwerk, hinreichend Salz und Butter daran, und lasse es so weich dämpfen. Sobald dies geschehen ist, nehme man das Fleisch heraus, beschneide es von allen Seiten fein mit einem Messer, den Fond gieße man durch ein Sieb in eine reine Kasserolle, lege das beputzte Fleisch hinein, und lasse es unter öfterem Begießen mit demselben auf gelindem Kohlenfeuer, wobei auch auf den Deckel der Kasserolle glühende Kohlen gethan werden, glaciren. Alsdann schneide man dies Rinderstück à la glace in feine Scheiben, richte dieselben auf einer Schüssel kranzförmig an, fülle den übrig gebliebenen Fond theils auf diesen Kranz, theils in die Mitte desselben, und gebe ein Hachis von Morcheln auf Assietten apart dazu.

Roulade von Rindfleisch.

In ein gutes, mürbes Rinderschwanzstück mache man tiefe, einen Finger breit von einander entfernte Einschnitte, jedoch so, daß das ganze Stück zusammenbleibt, dann streue man in diese Einschnitte gehörig Salz, gestoßenen, weißen Pfeffer und hachirte Kräuter, belege dies mit langen Streifen von gutem Luftspeck, welche etwa einen halben Finger dick sind, und eben solchen Streifen von rohem Schinken, rolle nun das Ganze zusammen, binde es mit Bindfaden fest, und lasse es à la braise gar werden. Nachdem dies geschehen ist, schneide diese Roulade in fingerdicke Scheiben, richte dieselben auf einer Schüssel an, den Fond aber koche man erst mit einer braunen Coulis und Rheinwein klar, gieße ihn durch ein Haarsieb, und fülle ihn dann über die Roulade.

Rindfleisch à l'Empereur.

Von einem großen Rinderschwanzstück wird das obere Fricandeau (Fleischmuskel) ausgelöst, letzteres mit einem Hackmesser oder einem runden Holzknittel breit geklopft, hierauf abgehäutet, mit Speck gespickt, und dann in eine Kasserolle, welche inwendig mit Speckscheiben ausgelegt ist, gethan, nachdem es jedoch zuvor

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

mit Bindfaden umnetzt worden ist. Nun streue man hinreichend Salz darauf, bedecke das Fleisch erst mit Speckscheiben, dann aber mit weißem Papier, welches dick mit Butter bestrichen ist, und fülle zuletzt eine Flasche Champagner, eine Flasche Rheinwein und eine gleiche Quantität Bouillon und Jus darauf. Nachdem die Kasserolle zugedeckt und fest verklebt worden ist, lasse man das Fleisch auf gelindem Kohlenfeuer, welches auch auf dem Deckel der Kasserolle unterhalten wird, gar werden, was in drei bis vier Stunden geschehen kann. Nach Verlauf dieser Zeit öffne man das Geschirr, nehme das Fleisch heraus, schneide es in nicht zu dicke und etwa drei Zoll lange Scheiben, und richte dieselben kranzförmig auf einer runden Schüssel an. Hierauf nehme man von dem Fond das Fett rein ab, versetze ihn mit etwas guter Coulis, koche dies alsdann so zusammen, bis daß es eine seimige Sauce bildet, und fülle dieselbe über die angerichteten Scheiben.

Rinderstück à la bourgeoise.

Man nehme ein gutes Schwanzstück, klopfe es mit dem flachen Hackemesser, setze es in einer Kasserolle mit etwas Wasser, verschiedenen Gewürzkörnern, einigen ganzen Zwiebeln und Salz auf das Feuer, und lasse es vier bis fünf Stunden langsam eindämpfen. Ist dies geschehen, so thue man einen Theil abgeschälter, saurer Gurken hinzu, und lasse diese mit weich dämpfen. Dann richte man das Fleisch auf einer Schüssel an, lege die Gurken rings herum, und gieße den Fond durch ein Haarsieb darüber. Man giebt Kartoffeln, nach beliebiger Art zubereitet, dazu.

Rinderschwanzstück à la Macédoine.

Thue ein gutes Rinderschwanzstück nebst den von demselben abgeschnittenen Fetttheilen, einigen Speckscheiben, Salz und etwas ganzem Pfeffer in eine Kasserolle, fülle etwas Bouillon darauf, decke alsdann die Kasserolle fest zu, und lasse das Fleisch langsam gar dämpfen. Unterdeß koche folgende Gemüse auf die näher angegebene Weise, jedes für sich, weich:

Teltower Rüben werden, nachdem sie rein geputzt sind, mit Butter, etwas Zucker, Salz und guter Bouillon weich gedämpft.

Sellerie wird erst in kleine Stücke von der Form eines Halbmondes geschnitten, und dann gleichfalls mit Bouillon,

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Butter, etwas Zucker und Salz gar gekocht. Man darf jedoch hierzu nur Sellerie von der besten Qualität nehmen.

Kleine Mohrrüben werden wie die weißen (Teltower) Rüben dressirt, und wie der Sellerie weich gekocht.

Kastanien werden, nachdem die Schalen abgemacht sind, und auch die unter denselben befindliche Haut in heißem Wasser abgeputzt ist, in guter Jus mit etwas Butter und Zucker weich gedämpft.

Wirsingkohl wird erst gut verlesen, dann recht rein gewaschen, und in kochendem Wasser halb gar gekocht. Sobald dies geschehen ist, wird derselbe in kleine, längliche Klöße, nicht ganz so groß wie ein Hühnerei, fest zusammengedrückt, diese werden nun in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kasserolle gethan, mit Salz bestreut, dann wieder mit dünnen Speckscheiben belegt, und so, nachdem etwas gute Bouillon darauf gefüllt ist, wo möglich im Ofen völlig gar gemacht.

Sind nun alle diese Gemüse gar geworden, so gieße man den Fond von denselben, wie auch den des unterdessen gar gewordenen Fleisches zusammen in eine besondere Kasserolle rein ab, und verkoche dies, nachdem auch das Fett rein abgeschöpft ist, mit etwas in Butter gelblich passirtem Mehl zu einer kräftigen Sauce. Diese vertheilt man nun auf die verschiedenen Gemüse, und behält nur soviel zurück, als hinreichend ist, sie auf das Fleisch und den Wirsingkohl zu füllen. Das Fleisch schneidet man in beliebige Portionen oder Scheiben, dann füllt man das Gemüse entweder melirt, oder jedes für sich, in eine Terrine, oder in einen sogenannten Porzellantopf, richtet das geschnittene Fleisch kranzförmig darüber an, legt die Klößchen von Wirsingkohl gleichfalls kranzförmig, zunächst dem Rande des Geschirrs daneben, und füllt die zurückbehaltene Sauce darüber. Alsdann dedeckt man die Terrine mit ihrem Deckel, verklebt letzteren fest mit feinem Papier und Mehlkleister, stellt die Terrine hierauf eine Stunde vor dem Anrichten in einen nicht zu heißen Ofen, und giebt sie so verklebt zur Tafel, wo sie dann erst von dem, der sie herumpräsentiren will, geöffnet wird.

Rinderschwanzstück à la Prussienne.

Ein gutes Schwanzstück aus der Mitte, aus welchem jedoch jeder Knochen herausgeschnitten werden muß, reibe man auf allen Seiten mit etwas Salpeter ein, bestreue es mit Salz, lege es dann in ein irdenes Geschirr, bedecke letzteres, und lasse es so

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

vierzehn Tage stehen. Während dieser Zeit wird das Fleisch täglich mehrmals mit seinem sich bildenden Saft begossen, sobald es aber gekocht werden soll, nimmt man es heraus, wäscht es flüchtig mit kaltem Wasser, trocknet es mit einem reinen Tuch ab, durchzieht es mit gewürztem Speck, thut es dann mit geputzten Zwiebeln, Chalotten, etwas ganzem Pfeffer, einigen Nelken, etwas Wurzelwerk und Citronenschale in eine Kasserolle, füllt halb Bouillon, halb weißen Wein darauf, und kocht es nun gar. Sobald dies der Fall ist, nehme man das Fleisch heraus, koche den Fond, nachdem er durch ein Sieb gegossen, und das Fett rein abgeschöpft ist, wegen des starken Salzgeschmacks so viel als möglich ein, begieße das Fleisch öfters damit, verkoche einen Theil des Fond mit einer weißen Coulis-Sauce, welche nachher mit Eiern liirt, mit Mostrich aufgezogen, und mit Citronensaft abgeschärft wird, und gebe sie apart zu dem Fleisch, welches wie das Rindfleisch au naturel angerichtet, und mit grüner Petersilie garnirt werden kann.

Dasselbe kalt en Aspic.

Das Fleisch wird auf die eben beschriebene Weise bereitet, nur füge man noch beim Kochen vier gebrühte und von den Knochen losgeschnittene Kalbsfüße hinzu. Sobald das Fleisch gar geworden ist, nehme man es heraus, koche den Fond recht kurz ein, etwa bis auf ein Quart, schöpfe das Fett rein ab, gieße noch ein viertel Quart guten Weinessig hinzu, vermische ihn mit drei bis vier Eiern, setze ihn wiederum auf das Feuer, und schlage ihn mit einer Schneeruthe so lange, bis er zu sieden anfängt. Dann stelle man die Kasserolle von der Seite an das Feuer, bedecke sie mit ihrem Deckel, und lasse sie so einige Minuten stehen, damit das Ganze zusammenrinnt. Hierauf wird der Fond durch ein, auf einen umgekehrten Stuhl gebundenes, leinenes Tuch oder auch rein gewaschenes Flanelltuch in einen darunter gestellten Napf gegossen, damit er ganz klar, wie Wein, durchläuft, und falls anfänglich das Durchgelaufene trübe aussehen sollte, so gießt man dasselbe wieder zurück auf das Tuch, bis sich letzteres gehörig zusammengezogen hat. Sobald nun der Fond gänzlich durchfiltrit ist, stellt man ihn kalt, damit er steif wird, und garnirt mit diesem Aspic das Fleisch, welches kalt in feine Scheiben geschnitten worden ist.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rinderschwanzstück à la Russienne.

Ein gutes Rinderschwanzstück aus der Mitte, welches gehörige Zeit, nachdem es geschlachtet ist, im Eiskeller gehangen hat, wird mit einem Holzknittel oder mit der Fläche eines Hackmessers geklopft, dann mit Speck welcher mit gestoßenem Pfeffer, einigen Nelken und anderem Gewürz, wie auch mit fein hachirter Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Chalotten durchmengt ist, durchzogen, mit Bindfaden umnetzt, und in eine Kasserolle, welche mit Speckbarden ausgelegt ist, gethan. Ferner wird das Fleisch mit Speckscheiben und den von ihm abgeschnittenen Fetttheilen bedeckt, alsdann thue man Salz, verschiedene Gewürze, einige Petersilienwurzeln, eine große Mohrrübe, Chalotten, Zwiebeln, Citronenschale, wie auch etwas trockenen Basilikum und Thimian hinzu, gieße eine Bouteille Franzwein, eine halbe Bouteille Cognac und soviel Jus dazu, daß das Fleisch etwa zwei Zoll damit überdeckt ist, bedecke hierauf die Kasserolle mit ihrem Deckel, verklebe letzteren ringsherum mit Papier und Mehlkleister, und lasse nun das Fleisch in einem gut geheizten Backofen gar werden, was ungefähr binnen fünf Stunden geschehen kann. In Ermangelung eines Backofens kann man auch die Kasserolle auf gelindes Kohlenfeuer, was auch auf dem Deckel derselben unterhalten werden muß, setzen, und so das Fleisch langsam gar werden lassen. Kurz vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, und mit einem scharfen Messer von allen Seiten fein beschnitten; den Fond aber gieße man durch ein Haarsieb, schöpfe das Fett rein ab, versetze ihn alsdann mit einigen Löffeln brauner Coulis, oder man passire einen Eßlöffel voll Mehl in Butter gelblich, verkoche es mit dem Fond, so daß derselbe einer guten Glace ähnlich wird. Das Fleisch schneide man hierauf in regelmäßige Scheiben, richte dieselben auf einer Schüssel beliebig an, fülle etwas von dem Fond darüber, und gebe den übrigen in einer Saucière dazu. Man kann auch noch hierzu ein Purée von Kartoffeln serviren.

Rinderschwanzstück pané.

Ein Rinderschwanzstück wird, nachdem es auf die wiederholt angegebene Weise präparirt ist, à la braise gar gemacht, dann herausgenommen, und mit einem Messer ringsherum beschnitten, so daß es ein viereckiges Stück bildet. Hierauf nehme man sechs Loth Mehl, rühre dies mit einem viertel Quart fetter Bouillon

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

auf dem Feuer zu einem steifen Brei, alsdann schlage man vier gelbe und zwei ganze Eier dazu, thue ein achtel Pfund geriebenen Parmesankäse, wie auch hinreichend Salz daran, bestreiche nun mit dieser Masse das Fleisch auf der Oberfläche einen halben Finger dick, bestreue es nochmals mit geriebenem Parmesankäse, welcher mit geriebener Semmel vermischt ist, beträufle es noch mit etwas geschmolzener Butter, und setze dann das Fleisch in eine Kasserolle, wo es so eben hinein paßt. Nachdem dies geschehen ist, gieße man so viel von dem Fett der Braise darunter, daß dies bis an die Panade reicht (auch kann man einige Löffel Fond hinzugießen), damit das Fleisch nicht trocken wird, und schiebe nun die nicht zugedeckte Kasserolle in einen heißen Ofen, woselbst sie so lange stehen bleibt, bis die Kruste des Fleisches gelblich angebacken ist. Während dieser Zeit gieße man den übrigen Fond durch ein Haarsieb, schöpfe das Fett rein ab, und koche ihn mit einer Sauce hachée zusammen, damit dieselbe recht kräftig wird. Beim Anrichten schneide man das Fleisch mit einem scharfen Messer in feine Scheiben, setze dieselben auf der Schüssel so fest wie möglich zusammen, damit das Fleisch das Ansehen eines ganzen Stücks hat, und gieb dann die obige Sauce, so wie Kartoffeln à la Strasbourg besonders dazu.

Rinderbrust en Croustade.

Setze die Rinderbrust in einer Kasserolle mit kaltem Wasser auf das Feuer, sobald aber letzteres heiß geworden ist, wasche damit das Fleisch rein ab. Nachdem dies geschehen ist, setze die Rinderbrust nochmals mit kaltem Wasser bei, blanchire dieselbe so lange darin, bis sie aufhört zu schäumen, nimm sie alsdann heraus, und koche sie à la braise gar. Ist auch dies geschehen, so nimm das Fleisch aus der Braise, lasse es kalt werden, und schneide dann aus der Mitte desselben ein Stück heraus, jedoch so, daß von allen Seiten der Rinderbrust gleichsam eine dünne Wand stehen bleibt, und der Ausschnitt eine viereckige Vertiefung bildet. Hierauf gieße den Fond der Braise, worin das Fleisch gar gekocht ist, durch ein Sieb, schöpfe das Fett hiervon rein ab, versetze jenen mit einem Theil brauner Coulis, verkoche dies zu einer bündigen Sauce, schärfe selbige mit Citronensaft ab, ziehe sie mit einer Liaison von vier bis sechs Eiern auf, putze von dem aus der Rinderbrust herausgeschnittenen Stück die Fetttheile ab, schneide es in feine Scheiben, thue alsdann sowohl letztere, als auch einen Theil weichgekochten und gleichfalls in

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Scheiben geschnittenen Schinken, nebst Champignons, welche in Butter und Citronensaft steif gemacht sind, wie auch einige weichgekochte und fein geschnittene Ochsengaumen in obige Sauce, fülle diese endlich in die Oeffnung der Rinderbrust, und drücke sie daselbst mit einer Kelle recht fest ein. Ist auch dies geschehen, so rühre man ein sogenanntes St. Ménéhould von sechs Loth Mehl und einem viertel Quart fetter Bouillon auf dem Feuer zu einem dicken Brei, schlage zwei ganze und vier gelbe Eier dazu, streiche diese Masse fingerdick über die, auf oben angegebene Art eingefüllte Sauce, bestreue es dann dick mit geriebenem Parmesankäse, worunter etwas geriebene Semmel gemischt worden ist, beträufele dies mit Krebsbutter oder mit frischer, geklärter Butter, setze nun das Ganze auf ein mit Fettscheiben belegtes Geschirr, und schiebe es in einen heißen Ofen. Sobald die aufgestrichene Masse eine hellgelbe Farbe bekommen hat, nehme man die Rinderbrust aus dem Ofen, richte sie auf einer großen, runden Schüssel an, und garnire sie mit glacirten Zwiebeln. Letztere werden zu diesem Behuf recht gleichmäßig rund abgeputzt, dann mit etwas Butter und Zucker in kräftiger Jus kurz eingekocht, und zwar so, daß sie von ihrem eigenen Sud ganz bedeckt sind. Man muß aber hierbei genau darauf Acht haben, daß sie nicht anbrennen, indem sie sonst einen unangenehmen bittern Geschmack bekommen. Außerdem giebt man zu dieser Rinderbrust en Croustade eine braune, kräftige, aber nicht zu dicke Coulis-Sauce, welche mit Citronensaft abgeschärft, mit Wein verkocht, und mit ausgeschnittenen Krebsschwänzen, wie auch Fischkneffes versehen ist, apart dazu.

Rinder-Côtelettes à la Vienne.

Ein gutes, gehörig mortificirtes Rinder-Côtelettes-Stück (nämlich dasselbe, welches zum Rinderbraten genommen wird), schneide man in zwei Finger dicke Côtelettes, putze die Knochen derselben gut ab, was bei Zubereitung jeder Art Côtelettes geschehen muß, schlage dann ein jedes derselben mit einem flachen Hackmesser breit, so daß es um die Hälfte dünner wird, bestreue sie alsdann sämmtlich mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer, ziehe sie hierauf durch geschmolzene Butter, und bestreue sie von beiden Seiten mit Mehl. Nachdem dies Alles geschehen ist, werden sie auf einem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten fünf Minuten geröstet, alsdann aber in einer Kasserolle mit Butter, einigen ganzen Zwiebeln und guter Jus, welche im-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

mer in geringer Quantität nach und nach dazu gegossen wird, völlig weich gedämpft. Der Fond wird hierauf durch ein Haarsieb gegossen, dann schöpfe man das Fett davon rein ab, ziehe ihn mit etwas brauner Coulis und dicker, saurer Sahne auf, und thue noch außerdem kleine Kapern hinein. Die Côtelettes schneide man beim Anrichten in Portionstücke, lege letztere auf der Schüssel wieder dergestallt zusammen, daß man die ganzen Côtelettes zu sehen glaubt, masquire sie dann mit der Sauce, und gebe Kartoffeln au beure apart dazu.

Rinder-Côtelettes à la glace.

Nachdem die Rinder-Côtelettes wie die vorhergehenden geschnitten sind, wird die obere Seite derselben mit fein geschnittenem Speck gut gespickt; die guten Fleischtheile jedoch, welche bei dem Ausschneiden und Beputzen der Côtelettes abfallen, werden gehörig ausrapirt, und dann mit Speck, etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, in Butter weichgeschwitzten Zwiebeln, etwas eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, einem ganzen und einigen gelben Eiern zu einem feinen Farce bearbeitet. Sobald auch dies geschehen ist, werden die Côtelettes, von der Außenseite nach dem Knochen zu, aufgeschnitten, alsdann inwendig mit dem angegebenen Farce bestrichen, und hierauf wieder mit der gespickten Hälfte bedeckt, welche hierbei recht fest aufgedrückt, so wie ringsherum mit einer dünnen Nadel und Zwirn angeheftet werden muß. Nun lege man die auf diese Weise präparirten Côtelettes in eine Kasserolle, thue Salz, Butter, etwas weißen Wein und gute Jus hinzu, und lasse sie so recht kurz weich dämpfen. Falls der Foud anfänglich zu kurz einkochen sollte, so gieße man nach und nach noch etwas Jus dazu, und fülle zuletzt diesen Fond wiederholt über die gespickte Seite der Côtelettes, bis daß er sich daselbst gleich einem dicken Syrup angesetzt hat. Sobald dies der Fall ist, richte man diese Rinder-Côtelettes à la glace beliebig auf einer Schüssel an, und gebe entweder irgend eine gute, braune Sauce oder auch ein kräftiges Hachis von Morcheln besonders dazu.

Rinder-Côtelettes en surprise.

Nachdem ein gutes Rinderrippenstück auf die schon erwähnte Weise in zwei Finger dicke Côtelettes geschnitten ist, und zwar dergestalt, daß ein jedes derselben einen Rippenknochen behält, werden sie mit der Fläche eines Hackmessers um die Hälfte dün-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ner geklopft, und dann in einer Kasserolle mit Butter, verschiedenen Gewürzen, einigen Zwiebeln, Chalotten und etwas Salz weichgedämpft. Nach und nach wird jedoch während des Dämpfens etwas Jus hinzugefüllt, damit die Côtelettes nicht trocken werden können. Sobald nun letztere weich geworden sind, nehme man sie heraus, lege sie auf Papier, welches mit Fett angefeuchtet ist, und lasse sie kalt werden. Ist letzteres geschehen, so setze man ringsherum auf den Rand dieser Côtelettes gleichsam einen Kranz von Fisch-Farce, garnire diesen oben mit Krebsschwänzen, in die Mitte desselben aber fülle man ein Salbicon von Ochsengaumen, Morcheln, Champignons und Fischkneffes, und zwar dergestalt, daß es nicht über den Rand von obigem Farce wegsteht. Hierauf bestreiche man das Ganze mit Butter und Eigelb, welches beides zu Sahne gerührt ist, bestreue es ferner mit geriebnem Parmesankäse, worunter auch geriebene Semmel gemischt ist, und beträufele es zuletzt mit Krebsbutter. Nachdem auch dies geschehen ist, lege man die Côtelettes in einen Plafond oder in eine Pfanne, welche mit Speckbarden ausgelegt ist, gieße etwas Fond darunter, backe sie alsdann im Ofen so lange, bis sie eine hellbraune Farbe bekommen, und gebe eine kräftige Sauce espagnole beim Anrichten apart dazu.

Rinder-Côtelettes à la Provençale.

Ein gutes Rinder-Côtelettes-Stück, welches wenigstens acht bis zehn Tage an einem kühlen Ort gelegen hat, wird in etwa einen halben Finger dicke Côtelettes geschnitten, die starken Rippenknochen des obigen Fleischstückes werden in feinere Stiele gespalten, hierauf von letzteren je einer in jedes Côtelette gesteckt, und daselbst gehörig angeklopft, damit sie recht fest sitzen. Alsdann lasse man sie mit feinem Provencer-Oel, Pfeffer, Salz, gehackten Kräutern, als Petersilie, Estragon, Schnittlauch und Chalotten, wie auch mit einem guten Theil Champignons, langsam gar schwitzen. Nachdem dies geschehen ist, wird ein viertel Pfund Sardellen, ein achtel Pfund frische Butter, nebst etwas blanchirtem und recht trocken ausgedrücktem Spinat mit dem Rücken eines Hackmessers gehörig zusammengequetscht, und mit einer Holzkelle durch ein Sieb gestrichen. Mit dieser grünen Sardellenbutter wird jedes Côtelette beim Anrichten bestrichen; das Fett wird von dem Fond der Côtelette rein abgeschöpft, letzterer mit Citronensaft geschärft, auch etwas India Soja hin-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

zugethan, und in einer Saucière zu den Côtelettes servirt. Falls der Fond zu dieser Sauce nicht hinreichen sollte, so kann man ein wenig kräftige Jus dazugießen.

Rinder-Côtelettes à la Brandebourg.

Nachdem das Fleisch von einem guten Rinder-Côtelettes-Stück von den Sehnen und häutigen Theilen rein abgeschabt ist, hacke man es mit einem Theil Rindertalg, etwas grob gestoßenem Pfeffer, Salz, eingeweichter und trocken ausgedrückter Semmel, einem ganzen und zwei gelben Eiern recht fein, spalte ferner die starken Knochen des Fleischstückes in feine Stiele, und dressire an jeden der letzteren ein Côtelette, etwa von der Größe einer Hand, fest an, so daß der Stiel so fest wie möglich darin sitzt. Hierauf thue Butter in eine Kasserolle, lege, sobald dieselbe heiß ist, die Côtelettes hinein, gieße einige Löffel kräftiger Jus hinzu, bestreue die obere Seite der Côtelettes mit geriebener Semmel, lege, nachdem die Kasserolle zugedeckt ist, Kohlenfeuer auf ihren Deckel, und lasse jene unter öfterem Begießen ungefähr zehn Minuten auf diese Weise dünsten. Nach Verlauf dieser Zeit richte die gar gewordenen Côtelettes auf einer Schüssel geschmackvoll an, den Fond aber versetze mit etwas brauner Coulis, worin ein wenig weißer Wein verkocht ist, thue nach Belieben auch feine Kapern dazu, schärfe ihn mit Citronensaft ab, gieb ihn in einer Sauciére besonders zu den Côtelettes, und präsentire außerdem zu denselben noch ein gebackenes Purée von Kartoffeln.

Sraszy à la Polonaise.

Aus einem guten Rinderschwanzstück wird das beste Stück aus der Mitte heraus, und dies wiederum in handbreite und fingerdicke Scheiben geschnitten. Letztere werden alsdann mit der flachen Seite eines Hackmessers um die Hälfte dünner geklopft, hierauf in eine Kasserolle, worin zuvor frische Butter heiß gemacht ist, gelegt, außerdem noch einige ganze Zwiebeln, Chalotten, etwas Knoblauch, ein wenig ganzer Pfeffer, einige Nelken, so wie hinreichend Salz hinzugethan, und nun auf gelindem Kohlenfeuer gar gedämpft. Sollte das Fleisch während des Dämpfens in seiner eigenen Jus zu kurz werden, so gieße man von Zeit zu Zeit einige Löffel gute Jus dazu. Beim Anrichten wird jedes einzelne Stück mit einer Gabel aus der Kasserolle herausgenommen, damit nichts von dem Gewürz oder den ande-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ren Ingredienzien daranbleibt, der Fond aber wird durch ein Haarsieb gegossen, und über das beliebig auf einer Schüssel angerichtete Fleisch gefüllt. Zu diesem Sraszy à la Polonaise giebt man entweder ein Purée von Kartoffeln oder auch gebratene Kartoffeln besonders dazu.

Sraszy à la Russienne.

Ein gutes Stück Rindfleisch, z. B. die Oberschale, wird in feine Scheiben geschnitten, dann rapire man die letzteren gut aus, so daß keine Sehnen darin bleiben, und hachire hierauf dies ausrapirte Fleisch recht fein mit einem Viertel so viel Rindertalg, einer aufgeweichten Semmel und einigen rohen Eiern. Ist dies geschehen, so durchsuche man das Gehackte noch einmal mit der Messerspitze, um die etwa noch darin befindlichen Sehnen heraus machen zu können, nun erst streiche man die hachirte Fleischmasse auf ein weißes, lindenes oder büchenes Brett, etwa wie ein Messerrücken dick, breit und fest auf, bestreue das Ganze mit Salz und gröblich gestoßenem, weißem Pfeffer, streiche ferner einen guten Theil gehackter und in frischer Butter weich geschwitzter Zwiebeln dünn darauf, und rolle dann das Fleisch zusammen, so daß es eine lange Wurst bildet. Letztere schneide man in etwa sechs Zoll lange Theile, lege dieselben neben einander in eine Kasserolle, thue frische Butter daran, und dämpfe jene auf gelindem Kohlenfeuer gar, jedoch muß das Fleisch während des Dämpfens öfters begossen, so wie von Zeit zu Zeit ein Löffel gute Jus hinzugethan werden. Beim Anrichten kann man jedes Stück jener Fleischwurst wiederum in zwei Stücke schneiden, jedoch muß man jedes derselben mit geschmolzener Glace bestreichen.

Außerdem wird zu diesem Sraszy à la Russienne ein hierzu besonders zubereites Ragoût von Gurken gegeben. Zu diesem letzteren nehme man große Gurken, schneide selbige der Länge nach in vier Theile, mache die Körner heraus, schäle sie ab, und schneide sie nochmals in zolllange Stückchen. Diese thue nun mit frischer Butter, einem Weinglase voll guten Weinessig, zwei Loth Zucker, etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer in eine Kasserolle, dämpfe sie hierin weich und kurz ein, richte sie hierauf an, und fülle den durch ein Sieb gegossenen, so wie mit einem Theil brauner Coulis-Sauce, worin ein Glas Madeira oder Rheinwein verkocht ist, versetzten Fond des Fleisches darüber.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Culottes de boeuf à la Russienne.

Unter dem Namen Culottes versteht man das runde Stück Fleisch über den Keulen des Ochsen, welches zwischen dem Rückgrat oder dem Wirbelknochen sich an die Rücken-Filets anschließt. Die beiden Stücke bilden, so zu sagen, den Hintersattel, was man bei Hirschzimmern das Zähmel nennt. Dieses Stück ist das beste Fleisch am ganzen Ochsen, und übertrifft an Zartheit selbst das Filet. In Deutschland werden diese Stücke nicht besonders von den Schlächtern ausgeschnitten, und muß man daher, wenn man es haben will, das ganze Schwanzstück nehmen, und es sich herausschneiden. In Petersburg aber werden diese Stücke besonders ausgeschnitten, und zum Preise der Filets verkauft. Es schmeckt am besten sowohl au naturel als auch à la braise und à la glace, und da diese Arten schon beschrieben sind, so gebe ich hier nur die Art und Weise an, wie es in Petersburg am liebsten gegessen wird. Ist es auf eine der eben angegebenen Arten weich gemacht, so wird es auf einer großen Schüssel glacirt angerichtet, in Scheiben geschnitten, und wieder so zusammengeschoben, daß es seine vorige Form bekommt. Dann wird es ringsherum mit beliebigen Gemüsen, jedes nach seiner Art weich gekocht, und jede Sorte besonders herum gelegt, und mit Côtelettes, Saucisses, Croquets u. dgl. m. garnirt.

Klops von Rinderoberschale.

Man nehme hierzu ein gutes Stück Oberschale, rapire das Fleisch gehörig von den Sehnen ab, thue ein Drittel so viel, als das Fleisch beträgt, frisches von den Sehnen losgepflücktes Rindernierentalg, ferner etwas eingeweichte und dann gut ausgedrückte Semmel, ein wenig frische Butter, Salz, wie auch etwas gröblich gestoßenen Pfeffer, ein ganzes und einige gelbe Eier hinzu, hachire dies zusammen recht fein, und stoße es außerdem noch tüchtig in einem Mörser. Von dieser Masse werden nun die Klops rund, einen halben Finger dick und in beliebiger Größe dressirt, dann auf einen Plafond, welcher mit Butter ausgestrichen, so wie mit gehackten Kräutern (Petersilie, Chalotten, Schnittlauch und Estragon) bestreut ist, neben einander gelegt, und so von beiden Seiten eine Minute auf dem Feuer geschwitzt. Hierauf thue man einige Löffel braune Coulis-Sauce, weißen Wein, und etwas gute Jus hinzu, lasse die Klops darin noch einige Minuten von jeder Seite kochen, und richte sie alsdann

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

auf einer Schüssel kranzförmig an. Von der Sauce derselben nehme man nun das Fett rein ab, schärfe sie mit Sardellenbutter und Citronensaft, und masquire hiermit die angerichteten Klops. Als Garnitur gebe man große, braun gedämpfte Kartoffeln, und bereite letztere zu diesem Behuf folgendermaßen: Die Kartoffeln werden mit der Schale in Wasser oder Wasserdampf gar gekocht, dann recht gleichmäßig abgeschält, und mit Salz in brauner Butter und kräftiger Jus kurz eingeschmort, jedoch öfters darin umgekehrt, oder behutsam geschüttelt, so daß sie sich ringsherum braun glaciren.

Granate von Rindfleisch.

Hierzu nehme man ein Rinder-Filet, häute es rein ab, schneide es hierauf in einen halben Finger dicke und einen Finger lange Streifen, schlage letztere mit einem flachen Messer etwas breit, und spicke jeden derselben mit fein geschnittenem Speck. Alsdann mache man diese Stücke in einer Braise weich. nehme sie, sobald dies geschehen ist, heraus, und lasse sie kalt werden. Eine Stürzkasserolle oder eine runde, kupferne, verzinnte, Form wird inwendig mit dünnen Speckbarden ausgelegt, in derselben werden alsdann die unterdeß kalt gewordenen Filet-Stücke an den Seiten ringsherum in die Höhe gestellt, so daß die gespickte Seite der letzteren gegen den Speck zu stehen kommt, der Boden der Form wird gleichfalls mit obigen Filet-Stücken rosettenartig belegt, so daß die gespickte Seite derselben ebenfalls unten gegen den Speck zu liegen kommt, und das Ganze wird nun außerdem inwendig mit einem leichten Farce von Fisch oder Kalbfleisch bestrichen, damit es fester zusammenhalten kann. In den noch leeren Mittelraum der Form fülle man hierauf ein kräftiges und gut liirtes Ragoût von Ochsengaumen, Champignons, Krebsschwänzen und Fischkneffes, bedecke das Ganze oben mit Speckscheiben, stelle alsdann die Form eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen gut geheitzten Ofen, und nehme unterdessen das sich sammelnde Fett rein ab. Nach Verlauf der angegebenen Zeit wird die Granate auf eine runde Schüssel gestürzt, die Speckbarden werden ringsherum abgenommen, das Ganze wird alsdan mit geschmolzener Glace bepinselt, und eine kräftige Madeira-Sauce, worin der Fond von den Filets mit verkocht ist, apart dazu gegeben. Man kann diese Granate von Rindfleisch beim Anrichten auch noch mit Bignets von Kartoffeln kranzförmig garniren.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Rinderzunge à la glace.

Nachdem eine frische Rinderzunge gehörig blanchirt ist, lasse man sie in kaltem Wasser abkühlen, putze alsdann die Haut mit einem Messer rein ab, und spicke nun die Zunge mit gutem Luftspeck recht kraus. Hierauf koche selbige mit Speckscheiben, frischem Rindertalg, etwas Salz, verschiedenen, ganzen Gewürzkörnern und Zwiebeln in weißem Wein und guter Jus gar, nimm dann die Zunge heraus, gieße den Fond durch ein Haarsieb, schöpfe das Fett von demselben rein ab, und koche so den Fond kurz ein. Sobald dies der Fall ist, lege man die unterdessen gut ausgeputzte Zunge in den kurz eingekochten Fond, lege auf den Deckel der Kasserolle glühende Kohlen, begieße die Zunge von Zeit zu Zeit mit dem Fond, damit sie von letzterem gleichsam wie mit einem dicken Syrup überzogen wird, und gieb beim Anrichten eine kräftige Sauce mit Cornichons dazu.

Schinken à la Bourgogne.

Ein Bayonner Schinken wird in Wasser mit einem Messer recht rein abgeputzt, dann lasse man denselben acht bis zwölf Stunden in kaltem Wasser liegen, und setze ihn nach Verlauf dieser Zeit mit reinem Wasser auf das Feuer. Sobald letzteres zu kochen beginnt, mache man das Feuer kleiner, damit jenes nur ganz langsam sieden kann, nach vier bis fünf Stunden aber nehme man den Schinken heraus, ziehe von demselben die Schwarte ab, und schneide gleichfalls den größten Theil von dem Fett desselben ab. Während dieser Zeit lasse man eine Bouteille Burgunderwein mit einigen Nelken und Pfefferkörnern, etwas ganzem Zimmt, einem viertel Pfunde Zucker und einem gutem Stück Glace in einer Kasserolle aufkochen, lege hierauf den auf die angegebene Weise beschnittenen Schinken in diesen Fond, lege ferner auf den Deckel der Kasserolle glühende Kohlen, und glacire nun den Schinken unter öfterem Begießen. Sobald der Fond dick eingekocht ist, nehme man die Kasserolle vom Feuer, und erhalte dasselbe nur oben auf dem Deckel bis zum Anrichten. Alsdann schneide man den Schinken in Scheiben, suche ihm seine vorige Gestalt wiederzugeben, bestreiche ihn nochmals mit der noch vorhandenen Glace, garnire ihn mit großen, glacirten Zwiebeln oder weichgedämpften und braun glacirten Kastanien, und gieb eine braune, mit weißem Wein verkochte Coulis-Sauce, welche mit Citronensaft abgeschärft, und mit dem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

übrig gebliebenen Fond durchzogen wird, in einer Saucière dazu; auch kann nach Belieben hierzu ein gebackenes Purée von Kartoffeln servirt werden.

Hierbei muß noch bemerkt werden, daß in dem meisten Haushaltungen irriger Weise die Schinkenbrühe als nutzlos fortgegossen wird, jedoch geschieht dies mit Unrecht, indem man dieselbe, wenn sie, nachdem das Fett abgeschöpft ist, recht kurz eingekocht wird, mit Vortheil zu verschiedenen Saucen verwenden kann, und zwar wenn man hiervon je einen Eßlöffel zu den letztern hinzusetzt.

Bayonner Schinken in Blasen mit Malaga.

Die Schinken, welche aus Bayonne versandt werden, sind in Blasen eingenäht; in dieser Blase koche man nun den Schinken in Wasser weich, schneide jene alsdann herunter, behandele hierauf den Schinken wie den oben beschriebenen, und gebe beim Anrichten eine braune, mit Malaga verkochte Coulis-Sauce in einer Saucière dazu.

Schinken au four.

Einen guten Schinken von einem jungen Schweine, der weder verpökelt, noch zu lange geräuchert sein darf, reinige und beschneide man mit einem Messer von allen Seiten, und lasse ihn dann sechszehn Stunden wässern. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man ihn aus dem Wasser, ziehe die Schwarte ab, trokkene ihn sorgfältig ab, nehme hierauf einige Pfunde Schwarzbrotteig, rolle selbigen einen guten Finger dick aus, lege nun den Schinken darauf, bedecke ihn mit einer gleichen Platte Teig, bestreiche letzteren an beiden Seiten mit Ei, drücke ihn alsdann fest zusammen, so daß nirgends eine Oeffnung bleibt, und durchsteche ihn auf der oberen Seite einigemal mit einem Messer, damit er im Ofen nicht platzen kann. Nachdem dies geschehen ist, schiebe man den auf diese Weise präparirten Schinken in einen nicht zu stark geheizten Backofen, worin man ihn fünf bis sechs Stunden ruhig stehen läßt. Beim Anrichten nehme man ringsherum die Teigkruste ab, garnire ihn mit grüner Petersilie, und gebe auf einer Assiette gekochten Spinat dazu.

Kalbskeule à la broche mit Sauce piquante.

Von einer guten, gehörig mortificirten Kalbskeule schneide man mit einem recht scharfen Messer die obere Haut sauber ab,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

spicke dann diese Oberseite mit fein geschnittenem Speck, befestige hierauf die Kalbskeule an einem Spieß, und lasse sie nun an hellem Feuer unter recht fleißigem Begießen mit frischer, zerlassener Butter, und indem man erstere außerdem gut mit Salz bestreut, zwei bis drittehalb Stunden braten, jedoch so, daß das Fleisch weich und saftig bleibt. Beim Anrichten schneide man die Kalbskeule in feine Scheiben, lege diese auf der Schüssel in die ursprüngliche Form der Keule zusammen, bestreiche sie mit geschmolzener Glace, und gebe eine Sauce piquante, in welcher sowohl guter Rheinwein, als auch der Fond, welcher beim Zerschneiden der Kalbskeule ausgelaufen ist, mit verkocht, und welche außerdem mit Citronensaft abgeschärft ist. Auch giebt man hierzu noch Kartoffeln à la Strasbourg oder Kartoffeln au beure besonders dazu.

Kalbskeule à la Béchamelle.

Die Kalbskeule wird nach eben beschriebener Art zubereitet, und mit folgender Sauce à la Béchamelle gegeben: Man nehme recht viele, weiße Zwiebeln, welche nun in frischer Butter und mit einigen Scheiben Schinken recht weich und weiß gedämpft werden, thue dann gute Sahne, etwas weiße, kräftige Bouillon, wo möglich etwas Braise-Fond von Hühnern, und ein Stück weiße Glace von Kalbfleisch, nebst ganzem, weißem Pfeffer, Salz und Mehl hinzu, und verkoche dies zu einer etwas dicken Sauce. Hierauf streiche man dieselbe durch ein Haarsieb oder durch ein Haartuch, und gebe sie dann in einer Saucière recht heiß zu obigem Braten.

Kalbskeule à la bourgeoise.

Eine gute, gehörig mortificirte Kalbskeule, wird mit einem scharfen Messer rein abgehäutet, mit fein geschnittenem Speck gespickt, dann mit einer Bouteille Franzwein, einem viertel Quart guten Bordeaux-Essig, einigen geschnittenen Zwiebeln, diversen, ganzen Gewürzkörnern und fein geschälter Citronenschale in einer Porzellanterrine mehrere Tage marinirt, indem man aber nicht unterlassen darf, die Kalbskeule in dieser Marinade öfters umzuwenden, und mit derselben zu begießen. Nach Verlauf der angegebenen Zeit stecke man sie an den Spieß, und brate sie bei recht hellem Feuer, indem man sie erst mit der noch vorhandenen Marinade so lange begießt, bis diese eingezogen ist, und nachher statt letzterer frische Butter nimmt. Zu diesem Braten

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

giebt man eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit etwas Wein verkocht, dann mit fetter, saurer Sahne aufgezogen, und endlich mit feinen Kapern und Krebsschwänzen marquirt wird, so wie ein Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Kalbskeule à la glace.

Eine gute, hinlänglich mortificirte Kalbskeule wird einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, oder, wie man zu sagen pflegt, darin steif gemacht, alsdann läßt man sie in kaltem Wasser auskühlen, und spickt sie mit fein geschnittenem Luftspeck. Hierauf thue Butter in eine Kasserolle, lege die Keule darauf, bedecke sie oben auch mit kleinen Stückchen Butter, bestreue sie mit Salz, thue ferner diverse, ganze Gewürze dazu, und dämpfe sie bei gelindem Kohlenfeuer, welches auch auf dem Deckel der Kasserolle unterhalten wird, unter fleißigen Begießen gar. Sollte der eigene Fond des Bratens zu kurz werden, so gieße man von Zeit zu Zeit einige Löffel gute Jus dazu. Beim Anrichten überziehe man die Keule recht dick mit ihrer eigenen, kurzen Glace, und gebe eine gute, braune Coulis-Sauce, welche mit weißem Wein verkocht, und mit farcirten Oliven marquirt ist, in einer Saucière besonders dazu.

Kalbskeule à la Provençale.

Man löse aus einer guten Kalbskeule sowohl die Knochen, als auch die innerhalb befindlichen Sehnen und Häute aus, reibe nun die innere Seite der Keule mit gestoßenem Pfeffer, Salz, fein gehackten Kräutern, feinem Provencer-Oel und Citronensaft gut ein, hefte die aufgeschnittene Keule mit einer Dressirnadel und Bindfaden wieder zusammen, ziehe die obere Haut behutsam mit einem scharfen Messer herunter, spicke alsdann die Keule mit fein geschnittenem Speck, und lege sie so einige Tage in eine Marinade von weißem Wein, einigen Zwiebeln, ganzen Pfefferkörnern und Nelken, und etwas gutem Provencer-Oel. Nach Verlauf einiger Tage nehme man die Keule aus dieser Marinade, brate sie mit frischer Butter in einem Bratofen gar, und gebe dazu eine weiße Coulis-Sauce, welche mit dem übrigen Fond der Keule, etwas weißem Wein und fein hachirten Kräutern, wozu auch Kapern genommen werden, nachdem dies Alles in Butter passirt ist, marquirt, mit Sardellenbutter aufgezogen, mit Eiern liirt, und mit Citronensaft abgeschärft werden muß.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Farcirte Kalbsbrust.

Eine starke Kalbsbrust, welche auch einige Zeit in kühler Zugluft gehangen hat, wird zuvor von dem rothen Knochentheil, welcher an dem Brustknorpel sitzt, mit einem Hackmesser abgelöset, dann lege man sie in eine Kasserolle, gieße soviel Wasser darauf, daß selbiges übersteht, und lasse es heiß werden; wasche hierauf das Fleisch, gieße das Wasser ab, fülle noch einmal kaltes Wasser auf, wiederhole obiges Verfahren, damit das Fleisch recht weiß wird, und lasse es endlich in kaltem Wasser so lange liegen, bis daß es ganz ausgekühlt ist. Nun trockene man es mit einem reinen Tuche sorgfältig ab, schneide dann in die Kalbsbrust eine Oeffnung von den Rippen nach der Brustspitze zu, fülle jene mit einem Farce von Kalbfleisch oder Semmel, nähe die Oeffnung zusammen, halte alsdann den oberen Theil der Brust in kochendes Wasser, damit er steif werde, kühle selbigen in kaltem Wasser ab, und spicke ihn mit fein geschnittenem Speck. Hierauf setze man die Kalbsbrust mit etwas Butter, einigen Speckscheiben, diversen Gewürzkörnern, Salz, einigen Wurzeln und etwas guter Bouillon in einer Kasserolle auf das Feuer, und lasse sie gar kochen. Nachdem dies geschehen ist, nehme man sie heraus, gieße den Fond durch ein Haarsieb, koche ihn zu einer dünnen Glace, setze die Brust wieder hinein, bedecke den Deckel der Kasserolle mit Kohlenfeuer, und glacire die Brust unter fleißigem Begießen mit ihrem kurzen Fond. Beim Anrichten giebt man eine kräftige, braune Coulis-Sauce, worin einige Gläser Rheinwein verkocht sind, und welche außerdem mit Citronensaft abgeschärft ist, besonders dazu.

Kalbsnierenstück à la Montglas.

Das Kalbsnierenstück wird auf die schon mehrfach angegebene Weise am Spieß befestigt, und dann mit guter Butter gar gebraten. Sobald dasselbe kalt geworden ist, sondert man das Fleisch und die Niere von einander ab, und reinigt letztere von dem überflüssigen Fette. Das Knochengerippe woran das ganze Fleischstück saß, forme man nun dergestalt, daß es auf der Seite, wo die Niere saß, gleichsam eine Schale bildet, und dressire alsdann an den beiden Endseiten derselben einen Rand von Fisch-Farce. Nachdem auch dies geschehen ist, schneide man sowohl das Fleisch, als auch die Niere in feine Scheiben, bereite ferner eine kräftige, weiße Coulis-Sauce, in welcher etwas Rheinwein

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

verkocht ist, liire selbige vermittelst einer Liaison von sechs Eiern, thue hierauf recht viel in Butter und Citronensaft gar gemachte Champignons, und wo möglich auch in Wein gekochte und in Scheiben geschnittene Trüffeln hinzu, schärfe dann das Ganze mit Citronensaft, und thue endlich das geschnittene Fleisch dazu, so daß Alles zusammen ein dickes Ragoût bildet. Dasselbe wird nun auf die oben näher angegebene Schale hoch aufgefüllt, mit einem Messer auf der oberen Seite glatt dressirt, mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut, recht stark mit Krebsbutter beträufelt, auf einen Plafond oder großen Kasserolldeckel gestellt, und dann in einem Ofen eine halbe Stunde gebacken, damit es durch und durch gehörig heiß wird, und oberhalb eine gute Farbe bekömmt. Außerdem wird eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit etwas Malaga- oder Madeira-Wein verkocht ist, in einer Saucière besonders dazu gegeben.

Kalbsnierenstück à la crême.

Das Kalbsnierenstück wird auf der Seite, wo das Fleisch sitzt, abgehäutet, mit feinem Luftspeck gespickt, und am Spieß mit guter Butter gar gebraten. Alsdann gieße man süße, dicke Sahne in die Bratpfanne, begieße die dicke Fleischseite so lange mit derselben, bis die Sahne völlig eingezogen ist, schneide dann das Fleisch in zierliche Scheiben, lege diese jedoch wieder auf den Knochen so dicht zusammen, daß es den Anschein hat, als wäre das Fleischstück noch ganz, und hätte seine ursprüngliche Form nicht verloren. Eine kräftige Sauce à la Béchamelle wird besonders dazu gegeben, sowie auch kleine Kartoffeln au beure.

Kalbsquarré à son jus.

Unter der Benennung Kalbsquarré versteht man das Rükkenstück, welches beim Wildpret das Zimmer heißt, und gerade dieses Stück ist von besonderer Güte. (Von demselben kann man auch nur die guten Côtelettes bereiten.) Das Kalbsquarré wird abgehäutet, mit gutem Luftspeck gespickt, und eine Stunde hindurch in guter Butter und mit hinreichendem Salz gedämpft. Unterdessen muß dasselbe aber fleißig mit seinem Fond begossen werden, damit es nicht anbrennt; beim Anrichten aber wird der eigene Fond dazu gegeben.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalbsquarré à la Marseille.

Ein gutes Kalbsquarré wird, nachdem es abgehäutet ist, mit feinem Luftspeck gespickt, dann mit guter Butter eine Stunde hindurch am Spieß langsam gar gebraten, und auf einer langen Schüssel angerichtet, nachdem es zuvor in feine Scheiben geschnitten, jedoch darauf wieder so zusammengelegt worden ist, daß es seine ursprüngliche Form behält, und alsdann mit geschmolzener Glace glacirt worden ist. Hierzu giebt man außerdem ein Ragoût à la Figaro, welches aus Fischkneffes, Kalbsmilch, Krebsschwänzen, Champignons, und halb aus brauner, halb aus Krebs-Coulis besteht; damit sich jedoch das Ragoût recht bunt marquirt, wird die eine Hälfte des Fisch-Farce mit Spinatmotten grün, die andere mit Krebsbutter roth gefärbt.

Kalbs-Côtelettes à la Dreux.

Aus einem guten Kalbsquarré werden die Côtelettes (Carbonades) einen guten Zoll dick ausgeschnitten, der Stiel (die Rippe) wird sauber abgeputzt, dann jede Côtelette gut abgehäutet, mit einem flachen Hackmesser um einen halben Zoll dünner geklopft, und in eine gute Facon geschnitten. Nachdem dies geschehen ist, werden sämmtliche Côtelettes auf der oberen Seite mit fein geschnittenem Luftspeck gespickt, dann in Butter mit ganzen Zwiebeln und Chalotten, einigen Pfefferkörnern und Nelken, nebst hinreichendem Salz auf beiden Seiten einige Minuten langsam geschwitzt, hierauf mit einer halben Bouteille weißen Wein und einer halben Flasche guten (braunen) Mannheimer Doppelbiers aufgefüllt, hiermit auf Kohlenfeuer kurz eingekocht, und öfters begossen, damit sich die Côtelettes auf der gespickten Seite recht gut glaciren. Man richtet dieselben auf einer Schüssel kranzförmig an, garnirt sie mit glacirten Zwiebeln, den Fond versetzt man mit etwas Glace und einiger Jus, schärft ihn mit dem Safte einer Citrone, gießt ihn durch ein Haarsieb, und füllt ihn dann über die angerichteten Côtelettes.

Kalbs-Côtelettes à l'Espagnole.

Die ausgeschnittenen Kalbs-Côtelettes werden recht dünn geklopft, in die Mitte wird eine Scheibe Schinken, welche recht dünn geschnitten und von einem sehr mürben Schinken sein muß, von der Größe eines Thalerstücks gelegt, dann dressirt man das Fleisch rings herum über diese Scheibe zusammen, be-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sirent die so geformten Côtelettes mit Salz und etwas grob gestoßenem Pfeffer, kehrt sie in Ei um, und panirt sie gehörig mit geriebener Semmel. Nachdem dies geschehen ist, wird ein Plafond oder eine Pfanne mit frischer Butter bestrichen, alsdann werden die Côtelettes hineingelegt, und von beiden Seiten so lange gebraten, bis sie goldgelb sind. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel kranzförmig an, in die Mitte der Schüssel füllt man eine kräftige Sauce Espagnole, und giebt gebratene Kartoffeln besonders dazu.

Kalbsnuß à la Ferdinand.

Unter Kalbsnuß versteht man die runde Fleischmuskel der Keule, welche den vorderen Theil derselben bildet. Wenn man nämlich den Knieknorpel von dem Beinknochen schneidet, und alsdann mit dem Messer den Keulenknochen entlang fährt, so hat man die Nuß herausgelöst. Diese häutet man nun zuvörderst rein ab, spickt sie recht fein mit gutem Speck, legt sie in eine Kasserolle, thut frische Butter, einige ganze Zwiebeln und Chalotten, verschiedene Gewürzkörner und Salz dazu, und läßt dies auf gelindem Kohlenfeuer fünf Viertelstunden dünsten. Sollte die Butter zu kurz einkochen, so gieße man nach und nach einige Löffel kräftige Jus hinzu, begieße die Kalbsnuß fleißig, und lege zuletzt glühende Kohlen auf den Deckel der Kasserolle, damit die Nuß recht schön glacirt. Nachdem dies geschehen ist, wird selbige in Scheiben geschnitten, aber wieder zusammengesetzt angerichtet, und mit großen, besonders dazu gekochten Fischknesses garnirt. Eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit gutem Rheinwein verkocht, und mit Citronensaft abgeschärft ist, wird außerdem dazu herumgereicht.

Ballon von Kalbsblatt.

Unter Kalbsblatt versteht man den oberen Theil am Vorderbein. Aus diesem löse man die Knochen behutsam heraus, damit die äußere Haut nicht verletzt werde, bereite ferner einen feinen Farce von Kalbfleisch und Rindernierentalg, fülle damit dies auf die eben angegebene Weise präparirte Kalbsblatt an, und ziehe letzteres mit einer Dressirnadel und Bindfaden rund zusammen. Ist dies geschehen, so halte man die obere Seite einige Minuten in kochendes Wasser, damit sie steif wird, und kühle sie in kaltem Wasser wieder ab. Alsdann wird der Ballon recht kraus gespickt, und so in Butter mit verschiedenen, ganzen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gewürzen, Salz, Zwiebeln und Chalotten, indem er öfters begossen, und nach und nach etwas gute Jus hinzugegossen werden muß, gar gemacht. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden aus dem Ballon heraus, und giebt entweder seinen eigenen Fond oder auch eine beliebige, braune Coulis-Sauce besonders dazu.

Fricandeaux von Kalb à leur jus.

Die drei großen Fleischmuskeln einer Kalbskeule werden ausgelöst, abgehäutet, mit gutem, fein geschnittenem Luftspeck recht kraus gespickt, dann in Butter, welche schon über dem Feuer in der Kasserolle zerlassen ist, gelegt, und mit dem nöthigen Salze auf gelindem Kohlenfeuer fünf Viertelstunden unter öfterem Begießen gedämpft. Man richtet diese Fricandeaux von Kalb mit ihrem eigenen Fond, nachdem derselbe durch ein Haarsieb gegossen ist, an; sollte jedoch von dem letzteren nicht hinreichend vorhanden sein, so gieße man etwas kräftige Jus dazu, was auch während des Dämpfens schon geschehen kann. Außerdem giebt man noch zu den Fricandeaux ein Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Fricandeaux von Kalb glacés à la Béchamelle.

Die Fricandeaux werden, nachdem sie wie die vorigen präparirt sind, in eine Kasserolle, worin Butter zerlassen worden ist, mit Salz, einigen ganzen Zwiebeln, verschiedenen, ganzen Gewürzkörnern und einigen ganzen Chalotten gelegt, während des Dämpfens aber nach und nach mit etwas kräftiger Jus aufgefüllt, und recht fleißig begossen, damit sich der Fond auf den Fricandeaux dick wie Syrup ansetzt. Sobald dies der Fall ist, werden sie mit einer kräftigen Sauce à la Béchamelle angerichtet, und Kartoffeln au beure besonders dazu servirt.

Fricandeaux au four.

Die gespickten Fricandeaux werden mit guter Butter und Salz in einem Brat- oder Backofen eine Stunde gebraten, unterdessen wird nach und nach bei dem öfteren Begießen etwas gute Jus dazu gethan. Nach Verlauf der angegebenen Zeit schneidet man das derbe Fleisch aus der Mitte der Fricandeaux dergestalt heraus, daß daselbst eine viereckige Vertiefung gebildet wird, zerlegt alsdann das herausgeschnittene Stück in kleine, feine

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Scheiben, vermischt selbige mit einer weißen, gut liirten Sauce, welche außerdem noch mit Rheinwein verkocht, und mit Citronensaft geschärft sein muß, füllt dann diese Mischung in die eben erwähnte Vertiefung, garnirt den Rand derselben und des hineingefüllten Ragoût mit Krebsschwänzen und Blättern, welche aus Pfeffergurken dressirt sind, bestreicht endlich den äußeren Rand der Fricandeaux mit geschmolzener Glace, und füllt den gewonnenen Fond auf den Rand der Schüssel herum.

Fricandeaux à l'Espagnole.

Diese Art Fricandeaux wird eben so zubereitet, wie die Fricandeaux glacés à la Béchamelle, nur giebt man statt der Sauce à la Béchamelle eine Sauce Espagnole dazu.

Fricandeaux mit Ragoût mêlé

Die Fricandeaux werden, wenn sie auf die früher angegebene Weise präparirt sind, au four gar gemacht, alsdann in breite Scheiben geschnitten, darauf wieder ganz zusammengesetzt, und mit geschmolzener Glace übersirichen. Ringsherum um diese Fricandeaux wird nun ein kräftiges, braunes Ragoût, worin Madeirawein verkocht, und das mit Champignons, Kalbsmilch, Ochsengaumen und Fischknesses zusammengemischt ist, angerichtet.

Fricandeaux von Kalb mit Kapern und Oliven.

Die gespickten Fricandeaux werden wie die à l'Espagnole gar gemacht, und alsdann mit einer braunen Coulis-Sauce, welche mit feinen Kapern und farcirten Oliven marquirt ist, angerichtet. Man kann auch diese Sauce mit fetter, sauerer Sahne beim Anrichten versetzen.

Fricandeaux en Wiener Rostbraten.

Hierzu nehme man das Nußstück aus einer Kalbskeule, klopfe es mit der Fläche eines Hackmessers breit, so daß es ungefähr einen Zoll dick bleibt, bestreue es auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz, ziehe es durch geschmolzene Butter, und bestreue es mit geriebener Semmel. Nachdem dies geschehen ist, lege es auf den Rost, brate es über glühenden Kohlen nicht zu rasch, auf jeder Seite etwa vier bis fünf Minuten, beträufele es während des Bratens mit geschmolzener Butter, richte es, sobald es gar und saftig ist, an, und gieb eine kräftige Jus dazu. Au-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

ßerdem kann man entweder ein Purée von Sauerampfer oder in Butter gebratene Kartoffeln besonders dazu serviren.

Fricandelle von Kalb.

Hierzu nehme man auf zwei Pfund Fleisch von dem Nußstück ein Pfund Kalbsnierenfett, welches für die Fricandelle das beste ist. Nachdem man die Nerven von dem Fleisch abgemacht, und die Häutchen von dem Nierenfett abgepflückt hat, hackt man es zusammen, aber nicht zu fein, taucht dann so viel Semmelkrume als der dritte Theil der ganzen Masse beträgt, in kalte Milch, drückt jene darauf in einer Serviette aus, um die überflüssige Milch abzusondern, mischt alsdann die eingeweichte Semmel mit dem gehackten Fleisch und Fett zusammen, würzt diese Masse mit weißem Pfeffer, Salz und Muscat, thut drei ganze und zwei gelbe Eier hinzu (man kann sogar ein Viertelpfund frische Butter daran thun, was die Fricandelle kräftiger macht), dressirt sie hierauf rund, wie einen Poudding, legt sie hierauf in eine Kasserolle, deren Boden mit Speckscheiben bedeckt ist, thut ein halbes Pfund Butter dazu, und läßt sie endlich eine Stunde hindurch unter öfterem Begießen braten, indem man zugleich auf dem Deckel der Kasserolle Kohlenfeuer unterhält, nur muß man von Zeit zu Zeit ein wenig gute Bouillon dazugießen, um sie dadurch vor dem Anbrennen zu sichern. Während der letzten Viertelstunde bestreut man sie gut mit geriebener Semmel, damit sie sich oberhalb goldgelb krustirt, nimmt dann die Fricandelle behutsam aus der Kasserolle, richtet sie so ganz auf einer Schüssel an, füllt ringsherum eine kräftige Sauce Espagnole, und garnirt das Ganze mit gebratenen, runden Kartoffeln. Die übrige Sauce, sowie auch nach Belieben geriebene Kartoffeln, giebt man besonders dazu.

Roulettes von Kalb à la glace.

Aus einem derben Stück Kalbfleisch, entweder vom Quarré oder von der Keule, schneide man anderthalb Zoll breite, einen halben Zoll dicke und drei bis vier Zoll lange Streifen, klopfe sie mit der Fläche eines Hackmessers etwas breiter und länger, schneide sie dann wieder in die eben angegebene Façon, und spicke sie auf der oberen Seite mit fein geschnittenem Luftspeck. Den Abfall vom Fleisch rapire man mit einem Messer rein aus, so daß keine Sehnen darin bleiben, setze eben so viel frisches, gut ausgepflücktes Rindernierentalg, so wie eine eingeweichte und

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dann gut ausgedrückte Semmel, zwei gelbe und ein ganzes Ei, vier bis acht Loth Butter, Salz nebst etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer dazu, hachire dies recht fein, und rühre diesen Farce entweder in einem Reibenapf mit einer Keule recht klar zusammen, oder stoße ihn in einem Mörser. Mit diesem Farce bestreiche man nun die ungespickte Seite der erwähnten Fleischstreifen etwa einen halben Finger dick, rolle dieselben dann zusammen, umwickele diese Roulettes mit feinem Bindfaden, damit sie nicht auseinander gehen können, lege sie alsdann in eine Kasserolle, worin bereits frische Butter zergangen ist, thue verschiedene Gewürzkörner, einige ganze Chalotten und Zwiebeln daran, fülle etwas gute Jus darauf, und lasse dies zusammen eine Stunde langsam dünsten. Zuletzt lege man aber glühende Kohlen auf den Deckel der Kasserolle, und begieße die Roulettes fleißig mit ihrem Fond, damit sie gehörig glacirt werden. Beim Anrichten oder auch schon ehe man anfängt, die Roulettes zu glaciren, löse man die Bindfaden ab, und gebe eine Sauce piquante und beliebige Kartoffeln besonders dazu.

Roulettes von Kalb à la broche.

Diese Roulettes à la broche werden wie die obigen aus einem guten Stück Kalbfleisch geschnitten und dressirt, aber nicht gespickt. Statt des Rindernierentalgs nehme man guten Luftspeck zum Farce, rolle die Fleischstreifen, nachdem sie wie obige farcirt sind, zusammen, umwickele diese Roulettes mit fein geschnittenen Speckbarden, stecke sie auf einen kleinen silbernen Spieß einen Finger breit auseinander, bestreiche die Speckbarden gut mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel, welche mit Salz und nicht zu fein gestoßenem, weißem Pfeffer melirt ist, binde sie an dem Bratspieß fest, und brate sie eine Viertelstunde unter öfterem Begießen mit zerlassener Butter. Nach Verlauf dieser Zeit richte sie kreisförmig auf einer Schüssel an, und gieb eine Coulis-Sauce von Krebsen, welche mit Fischkneffes und Krebsschwänzen marquirt ist, dazu.

Kalbstendrons en ragoût.

Eine große, fette Kalbsbrust, welche schon gehörig mortificirt sein muß, wird von dem Knochen, welcher an der Knorpelseite sitzt, rein abgeputzt, dann durch öfteres Abbrühen mit heißem Wasser recht weiß blanchirt, hierauf in kaltem Wasser abgekühlt, und in zollbreite Stücke geschnitten. Letztere werden nun mit

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Butter, einigen Scheiben rohen Schinken, ganzen Zwiebeln, Salz und verschiedenen, ganzen Gewürzen auf Kohlenfeuer geschwitzt. Ist dies geschehen, so bestreut man es mit einer Hand voll Mehl, schüttelt es klar zusammen, und füllt endlich etwas Rheinwein und gute Jus darauf. Nachdem die Tendrons hierin gar gekocht sind, nehme man sie mit einer Gabel heraus, gieße die Sauce durch ein Haarsieb, schärfe sie mit Citronensaft ab, fülle selbige über die beliebig angerichteten Tendrons, und gebe ein Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Gefüllte Kalbsbrust à la financière.

Die Kalbsbrust wird wie die obige blanchirt, dann aber wird sie auf der oberen Seite gespickt, und à la braise gar gemacht. Hierauf läßt man die Kalbsbrust ganz kalt werden, schneidet sie dann in der Mitte aus, so daß ringsherum nur ein kleiner Rand stehen bleibt, das herausgeschnittene Stück wird in feine Scheiben geschnitten, von dem Fond der Braise aber wird mit Mehl, Butter, einigen Scheiben Schinken, ganzen Gewürzen und weißem Wein eine etwas dicke Sauce bereitet, welche, nachdem sie zuvor durch ein Haarsieb gegossen, mit sechs bis acht gelben Eiern liirt, und mit Citronensaft abgeschärft werden muß. In diese Sauce thue man nun das in Scheiben geschnittene Fleich, fülle hiermit das in der Kalbsbrust befindliche Loch aus, so daß letztere ihre ursprüngliche Form wieder erhält, streiche ferner oben etwas gerührte Butter mit gelben Eiern darüber, bestreue dies mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufele es mit Krebsbutter, und lasse das Ganze so lange im Ofen stehen, bis es oben eine bräunliche Farbe bekömmt. Außerdem gebe man beim Anrichten hierzu eine gute Coulis-Sauce von Krebsen, welche mit Fischkneffes und Krebsschwänzen marquirt ist.

Kalbszungen à l'Espagnole.

Die Kalbszungen werden in Wasser gehörig blanchirt, dann mit einem Messer rein abgehäutet, und mit fein geschnittenem Speck gespickt. Nachdem dies geschehen ist, werden sie mit Butter, einigen Speckscheiben, guter Jus, weißem Wein, Salz, verschiedenen Gewürzkörnern, ganzen Zwiebeln, Chalotten und etwas Wurzelwerk gar gedämpft, und sobald letzteres der Fall ist, herausgenommen. Hierauf gieße man den Fond durch ein Haarsieb, nehme das Fett rein ab, koche jenen zu einer Glace, setze

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

die Zungen in diese ein, und glacire sie darin. Nachdem auch dies bewerkstelligt ist, richte man die Kalbszungen auf einer runden Schüssel dergestalt an, daß die Spitzen derselben in der Mitte der Schüssel an einander liegen, die dadurch entstehenden Zwischenräume fülle man abwechselnd theils mit Blumenkohl, theils mit jungen, grünen Bohnen, so wie mit weißen Rüben, glacirten Zwiebeln, auch mit Cardi und Artischockenboden aus (sämmtliche hier angeführten Gemüse müssen jedes besonders in Bouillon gar gekocht sein), und gebe eine Sauce à l'Espagnole in einer Saucière dazu. Sollten die Zungen zu groß sein, so schneidet man dieselben der Länge nach einmal durch, und setzt sie wieder zusammen.

Kalbszungen auf dem Rost.

Die Kalbszungen werden wie die eben beschriebenen präparirt und gar gemacht, dann der Länge nach einmal durchgeschnitten, mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut, mit Butter bestrichen, endlich mit geriebener Semmel bestreut, und nun auf einem Rost über Kohlenfeuer auf beiden Seiten schnell geröstet. Nachdem dies geschehen ist, richtet man sie kranzförmig auf einer Schüssel an, und füllt in die Mitte dieses Kranzes eine Sauce à la Robert.

Kalbsleber en turban.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, dann fein hachirt, und durch ein Farce-Sieb gestrichen. Hierauf werden ein ganzer Theil Zwiebeln in frischem, zerpflücktem Rindernierentalg recht weiß und weich passirt, ferner einige Semmeln oder Milchbrote abgeschält, in Wasser eingeweicht, wieder recht trocken ausgedrückt, und mit den passirten Zwiebeln gleichfalls durch ein Sieb gestrichen. Nun rühre man ein halbes Pfund Butter mit vier gelben und zwei ganzen Eiern zu Sahne, thue Salz, wie auch gestoßenen Pfeffer dazu, und mische nun dies mit den oben angegebenen, durchgestrichenen Sachen zusammen. Sobald dies geschehen ist, streiche man eine runde oder viereckige Form mit Butter aus, belege sie inwendig mit einem rein gewaschenen Kalbsnetz, fülle dann die zusammen gemischte Masse fest hinein, bedecke sie oben auch mit Kalbsnetz, setze hierauf die Form zwei Zoll tief in kochendes Wasser, und lasse die Masse so im Ofen oder au bain marie gar werden. Ist letzteres der Fall, so wird die Form auf einer runden Schüssel umgestürzt, das Kalbsnetz

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

wird alsdann behutsam abgenommen, das Ganze mit einer Sauce à l'Espagnole masquirt, und mit großen, glacirten Kartoffeln garnirt.

Kalbsleber à la glace mit Trüffeln.

Die Kalbsleber wird gut ausgewässert, alsdann abgehäutet, und mit gutem Luftspeck fein gespickt. Hierauf lasse man sie in guter Butter und etwas kräftiger Jus, sowie mit dem nöthigen Salz, ohne die Kasserolle zuzudecken, in einem nicht zu heißen Ofen unter öfterem Begießen langsam gar werden, richte sie beliebig an, und fülle eine kräftige Trüffel-Sauce darüber.

Klops von Kalbfleisch à la Königsberg.

Man nehme hierzu ein derbes Stück Kalbfleisch, mache die Sehnen recht rein heraus, pflücke ferner zwei Drittel so viel frisches Rindernierentalg von der feinen Haut und den Sehnen ab, thue dann eine eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, von zwei Eiern das Gelbe und ein ganzes Ei, gehörig Salz, grob gestoßenen, weißen Pfeffer und etwas frische Butter dazu, und hachire alles zusammen recht fein. Nachdem dies geschehen ist, rapire man das Ganze mit einem Messer noch einmal nach, damit keine Sehne darin bleibt, rühre die hachirte Masse in einem großen Mörser oder einem Reibenapf recht klar durch einander, dressire alsdann hiervon drei Zoll lange, zwei Zoll breite und einen halben Zoll dicke Klops, bestreiche nun einen Plafond oder eine flache Kasserolle auf dem Boden mit frischer Butter, streue fein hachirte Petersilie, Chalotten, Schnittlauch, Estragon und Champignons (letztere vier Substanzen gleichfalls fein hachirt) darüber, lege die dressirten Klops darauf, und lasse selbige eine halbe Minute auf dem Feuer schwitzen, worauf sie umgekehrt werden, um auf der anderen Seite gleichfalls eine halbe Minute zu schwitzen. Nun fülle man drei bis vier Tassenköpfe voll guter, weißer Coulis, so wie ein viertel Quart guten Rheinwein dazu, und lasse die Klops hierin noch zwei bis drei Minuten auf beiden Seiten darin kochen. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie heraus genommen, und auf einer Schüssel angerichtet. Zu der Sauce thue man ein viertel Pfund Sardellenbutter, den Saft von einer Citrone, und etwas grob gestoßenen, weißen Pfeffer hinzu, schmecke sie gehörig nach dem Salz ab, liire sie mit vier gelben Eiern, und masquire dann die angerich-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

teten Klops damit. Kartoffeln à la Hollandaise werden apart dazu gegeben.

Lammsbrust en ballon.

Man schneide aus einer Lammsbrust sämmtliche Knochen, welche sich auf der inwendigen Seite befinden, behutsam heraus, so daß die obere Seite nicht verletzt wird, das Loch aber, welches durch die Herausnehmung des Beinknochens entsteht, verstopfe man mit einem zwei Zoll langen, abgeputzten, feinen Knochen, an welchem noch der runde Knöchel sitzt, so daß letzterer heraussieht; die ganze Lammsbrust fülle man inwendig mit einem feinen Farce von Kalbfleisch aus, ziehe sie ferner mit einer Dressirnadel und Bindfaden rund zusammen, halte alsdann die Oberseite etwas in kochendes Wasser, bis daß sie steif wird, kühle sie hierauf in kaltem Wasser wieder ab, und spicke sie endlich rund herum recht kraus. Nachdem dies alles geschehen ist, setze man die Lammsbrust mit Butter und Salz in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kasserolle ein, gebe nach und nach etwas gute Jus darunter, damit jene gehörige Nahrung hat, lasse sie so auf gelindem Kohlenfeuer unter öfterem Begießen gar werden, und sich in ihrem eigenen Fond recht schön glaciren; jedoch muß man, um letzteres zu ereichen, während der letzten Zeit des Dämpfens glühende Kohlen auf den Deckel der Kasserolle legen. Beim Anrichten ziehe man den Bindfaden behutsam heraus, nehme das Fett von dem zuvor durch ein Sieb gegossenen Fond ab, und fülle ihn mit auf die Schüssel. Außerdem gebe man noch eine kräftige, braune Coulis-Sauce welche mit gutem Wein verkocht, mit Citronensaft abgeschärft, und mit Kapern und Oliven marquirt ist, in einer Saucière, oder auch statt dieser Sauce ein Purée von Sauerampfer besonders dazu.

Lammsbrust à la financière.

Die Lammsbrust wird wie die obige präparirt und zubereitet, und alsdann mit einem feinen Ragoût von Krebsen, Champignons, Kalbsmilch, Fischkneffes, Ochsengaumen und Artischokkenboden angerichtet. Man kann dies Ragoût braun, oder auch mit Krebsbutter roth machen, und es hierauf mit Citronensaft, wie auch mit etwas Cayennepfeffer abschärfen.

Lammskeule à la broche.

Die Lammskeule wird abgehäutet, alsdann gespickt, und mit Butter und Salz an einem Spieß bei hell loderndem Feuer

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

so lange gebraten, bis sie eine schöne, goldgelbe Farbe bekommen, hat, und völlig durchgebraten ist, was ungefäht in einer guten, halben Stunde geschehen sein kann. Nach Verlauf dieser Zeit richtet man sie geschnitten an, und giebt eine kräftige Sauce à l'Espagnole besonders dazu.

Hammelkeule à l'Anglaise.

Eine gute Hammelkeule, welche längere Zeit in kühler Zugluft oder im Eiskeller gehangen hat, also gehörig mortificirt ist, wird mit Salz bestreut, dann in ein, in reinem Wasser gut gewaschenes, leinenes Tuch fest eingewickelt, mit Bindfaden benetzt, und so drei bis vier Stunden in Wasser gekocht, welches letztere auch gehörig gesalzen, und wovon immer in der Kasserolle soviel vorhanden sein muß, daß es über dem Fleisch steht, damit selbiges sich darin bewegen kann. Beim Anrichten wird die Keule aus dem Tuch genommen, und mit allerlei Wurzel- und Kohlgemüsen, von denen jedes nach seiner Art in Wasser und Salz gar gekocht ist, garnirt; jedoch kann man auch mehrere dieser Gemüse, während die Keule kocht, in derselben Kasserolle oder demselben Kessel gar machen. Nachdem dies deschehen ist, wird eine Sauce à l'Anglaise, welche aus Mehl, Butter, etwas Salz, Bouillon und gestoßenem Pfeffer besteht, und keinen zu steifen Brei bilden darf, besonders dazu gegeben; auch werden hierzu noch die englischen Essenzen, welche unter dem Namen India Soja, Essence de Cayenne, Sardellen-Essenz u. dgl. m. bekannt sind, herumpräsentirt.

Was die Brühe von dem Hammelfleisch anbelangt, so ist diese nicht besonders, allenfalls kann man sie zum Auffüllen der Jus, welche man zu den braunen Coulis-Saucen zu verwenden gedenkt, gebrauchen. Der Reis, wie auch die weißen Rüben, vertragen die Hammelfleischbrühe am Besten, aber auch der Weißkohl, den man mit Kümmel würzt, und das sogenannte Zwiebelfleisch. Kurz zur Glace eingekocht, kann man sie zum Glaciren und zum Schärfen der braunen Saucen recht gut anwenden, deshalb würde ich also rathen, die Hammelfleischbrühe nicht ganz unbenutzt zu lassen.

Hammelkeule à la braise.

Die Hammelkeule lasse man mit ihrem überflüssigen, ausgeschnittenen Fett, nebst Chalotten, etwas Knoblauch, verschiedenen Gewürzkörnern, einigem Wurzelwerk, Salz und Bouillon

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

auf gelindem Kohlenfeuer drei bis vier Stunden langsam kochen, alsdann nehme man sie aus der Kasserolle heraus, gieße den Sud durch ein Haarsieb, nehme das Fett ab, koche jenen kurz ein, lege die Keule wiederum hinein, begieße dieselbe fleißig mit dem eingekochten Fond, damit sie sich hierdurch glacirt, und richte sie, wenn dies geschehen ist, an. Nun garnire man sie mit glacirten Zwiebeln, und gebe eine braune, kräftige Coulis-Sauce, worin etwas Wein verkocht, und welche auch mit Citronensaft abgeschärft ist, besonders dazu.

Geschmorte Hammelkeule.

Man klopfe die Hammelkeule mit der Fläche eines Hackmessers oder mit einer Holzkeule, lege das abgeschnittene Fett auf den Boden der Kasserolle, und dann die Keule darauf, thue ferner einige ganze Zwiebeln, ganze Gewürzkörner und Chalotten dazu, stopfe da, wo das Bein von der Keule abgehauen ist, einige Zehen Knoblauch in dieselbe hinein, gieße alsdann etwas Wasser, besser aber etwas Jus dazu, und dämpfe nun die Keule unter öfterem Umdrehen langsam gar. Man richte sie, wenn letzteres der Fall ist, geschnitten an, und gebe den vom Fett befreiten und durch ein Sieb passirten Fond, so wie ein gutes Purée von Kartoffeln dazu.

Hammelkeule au four.

Die Hammelkeule wird gut geklopft, alsdann mit gutem Luftspeck gespickt, und mit etwas Butter und Salz im Ofen unter fleißigem Begießen gar gemacht. Sobald dies der Fall ist, richte man sie geschnitten an, bestreiche sie mit geschmolzener Glace, garnire sie mit farcirten Morcheln, und gebe eine gute, braune Coulis-Sauce, worin der Fond der Hammelkeule, nachdem von demselben zuvor das Fett abgenommen, mit verkocht ist, besonders dazu.

Marinirte Hammelkeule mit Trüffeln.

Die Hammelkeule wird abgehäutet, gespickt, dann in einen Porzellannapf mit Chalotten, einigen Zehen Knoblauch, verschiedenen Gewürzkörnern, nebst dem Saft von zwei Citronen und einer Bouteille weißen Wein, gelegt, hierauf zugedeckt, und so an einem kühlen Ort sechs bis acht Tage verwahrt; jedoch muß man sie täglich umwenden, und mit ihrer Marinade begießen. Nach Verlauf der angegebenen Zeit wird nun die so marinirte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Hammelkeule an einen Spieß gesteckt, an hellem Feuer gar gebraten, und mit dem Sud zuerst so lange begossen, bis daß derselbe ganz eingezogen ist, dann thut man ein halbes Pfund frische Butter in die Bratpfanne, und begießt sie fleißig hiermit. Sobald nun die Hammelkeule angerichtet ist, bestreicht man sie mit geschmolzener Glace, und giebt eine kräftige Trüffelsauce dazu.

Hammelkeule en Water Jack.

Die Hammelkeule wird, nachdem sie auf die schon öfters beschriebene Weise zugerichtet ist, am Spieß gar gebraten, und mit einer kräftigen Jus, welche mit India Soja geschärft ist, servirt.

Hammel-Côtelettes à l'Anglaise.

Ein gutes Hammelquarré (Rückenstück) wird in zwei Finger dicke Côtelettes geschnitten, letztere aber werden mit der Fläche eines Hackmessers um die Hälfte dünner geschlagen, dann mit Pfeffer und Salz auf beiden Seiten bestreut, in geschmolzener Butter umgekehrt, und nun auf dem Rost über glühenden Kohlen auf jeder Seite drei bis vier Minuten gebraten. Sobald dies geschehen ist, schwitze man hachirte Kräuter in einer kleinen Kasserolle mit Butter ab, fülle kräftige Jus darauf, salze sie, und gebe sie zu den angerichteten Côtelettes.

Hammel-Côtelettes à la Béchamelle.

Die Hammel-Côtelettes werden wie die obigen dressirt, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bestreut, in geschmolzener Butter umgekehrt, dann aber auf beiden Seiten mit geriebener Semmel bestreut (panirt), und auf dem Roste über Kohlenfeuer gar gebraten. Beim Anrichten gebe man eine kräftige Sauce à la Béchamelle und Kartoffeln au beure besonders dazu.

Gebackenes Hammelquarré.

Ein gutes Hammelquarré wird mit seinem eigenen, abgeschnittenen Fett, ganzen Gewürzkörnern, Salz, nebst etwas Wurzelwerk und Bouillon gar gekocht. Sobald dies geschehen ist, nehme man es aus der Kasserolle heraus, lasse es kalt werden, und schneide es in zwei Finger breite Stücke, so daß die Rippenknochen daran bleiben, welche am Ende mit einem Messer sauber abgeputzt werden müssen. Nun nehme man sechs Loth feines Mehl, rühre es mit etwas Butter zusammen, gieße von dem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

durch ein Sieb passirten und von seinem Fett befreiten Fond vier bis sechs Tassenköpfe voll dazu, rühre diese Masse auf dem Feuer ab, bis daß sie einen dicken Mehlbrei bildet, thue ferner vier gelbe und zwei ganze Eier nebst hinreichendem Salz daran, bestreiche hierauf mit dieser Masse die Hammelquarréstücke einen halben Finger dick auf der Oberseite, bestreue letztere dick mit geriebenem Parmesankäse, unter welchen etwas geriebene Semmel gemischt ist, beträufele dies oben mit geschmolzener Butter oder Krebsbutter, belege alsdann einen Plafond oder den Deckel einer Kasserolle mit Speckscheiben, rangire nun die auf eben angegebene Weise präparirten Hammelquarréstücke darauf, und lasse selbige endlich in einem gut geheizten Ofen gelblich backen. Beim Anrichten derselben gebe man eine Sauce Espagnole, welche mit Mousserons oder Champignons marquirt ist, dazu.

Hammelrückenstück à la broche.

Dasselbe muß recht lange Zeit in Zugluft oder im Eiskeller gelegen haben, also gehörig mortificirt sein, damit es recht mürbe werde. Sobald nun letzteres der Fall ist, und man es zubereiten will, so häute man es ab, spicke es mit fein geschnittenem Speck dergestalt, daß es einem gespickten Rehzimmer von Ansehen gleich ist, stecke es hierauf an einen Spieß, bestreue es mit Salz, umwickele das Ganze mit Papier, welches zuvor mit frischer Butter bestrichen ist, schlinge dann Bindfaden rings herum, und brate es nun an hellem Feuer eine Stunde lang unter fleißigem Begießen; jedoch nehme man in der letzten Viertelstunde das Papier ab, damit die gespickte Seite etwas braun werden kann. Nach Verlauf der angegebenen Zeit richte man dies Hammelrückenstück à la broche auf einer langen Schüssel an, nachdem man es zuvor in gehörige Portionstücke geschnitten, und diese wiederum zusammengesetzt hat, bestreiche es mit geschmolzener Glace, garnire es ferner auf beiden Seiten mit farcirten Gurken, und gebe endlich eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit Pariser Essig abgeschärft ist, besonders dazu.

Ausgelöste Hammelkeule.

Die Knochen werden aus der Hammelkeule herausgeschnitten, alsdann bestreiche man letztere inwendig mit einigen Messerspitzen rapirten Knoblauch, streue hinlänglich Salz und fein hachirte Kräuter, wie z. B. Petersilie, Estragon, Schnittlauch und Chalotten hinein, hefte hierauf die Hammelkeule mit einer

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Nadel und Bindfaden zusammen, so daß selbige eine runde Form bekömmt, mache sie nun wie die Hammelkeule à la braise gar, und gebe eine Sauce von Champignons, sowie ein Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Hammelkeule en ballon.

Schneide aus der Hammelkeule das Fleisch behutsam heraus, und zwar so, daß die obere Haut ganz bleibt, hacke alsdann das herausgeschnittene und gehörig ausgesehnte Fleisch mit frischem Rindernierentalg, Salz, grob gestoßenem, weißem Pfeffer, nebst zweien in Wasser oder Milch eingeweichten und dann gut ausgedrückten Semmeln, zwei ganzen und vier gelben Eiern, und einem guten Theil in Butter weich und weiß passirter Zwiebeln und Chalotten zu einem feinen Farce, fülle mit demselben die unversehrt gebliebene Haut dergestalt an, daß selbige ihre frühere Form wieder erhält, hefte dann das Ganze mit einer Nadel und starkem Zwirn zusammen, und mache nun diese Hammelkeule en ballon, wie die à la braise, gar. Beim Anrichten bestreiche sie mit geschmolzener Glace, gieb eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit Rheinwein verkocht ist, die aber nicht mit Säure geschärft sein darf, dazu, und garnire sie mit Bignets von Kartoffeln.

Mutton-shop à l'Anglaise.

Von einem Hammelquarré, welches recht fleischig ist, haue man den Rückgratknochen ab, schneide davon ferner die Häute unter dem Fett los, bestreue es mit Pfeffer und Salz, belege es alsdann wieder gut mit dem abgeschnittenen Fett, wickele es in Papier ein, umnetze es mit Bindfaden, und brate es so eine halbe Stunde hindurch am Spieß an hellem Feuer. Nach Verlauf dieser Zeit richte man diesen Braten auf einer gut erwärmten Schüssel mit einer kräftigen Jus, welche mit India Soja gewürzt ist, an, und gebe ein Purée von Kartoffeln oder weiße Bohnen au beure besonders dazu.

Hammelquarré grillé.

Aus dem Hammelquarré schneide man zuvörderst den Rückgratknochen heraus, klopfe es dann behutsam mit der Fläche eines Hackmessers, so daß das Fleisch sich nicht von den Rippenknochen ablöst, bestreue es hierauf mit Salz und grob gestoßenem, weißem Pfeffer, ziehe das Ganze durch geschmolzene

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Butter, bestreue es alsdann auf beiden Seiten mit geriebener Semmel, lege es nun auf den Rost, so daß die Knochenseite zuerst das Feuer bekömmt, röste es so vier Minuten über glühenden Kohlen, kehre es dann auf die obere Seite um, und lasse auch diese vier Minuten rösten. Sobald dies geschehen ist, schneide das Hammelquarré in große Stücke, richte es an, und gieb eine kräftige Jus, wie auch in Butter gebratene Kartoffeln dazu.

Fricandeaux von Wild.

Aus einer Hirsch- oder Spießerkeule werden drei große Fleischstücke ausgeschnitten, recht sauber abgehäutet, und mit gutem Luftspeck gespickt. Nachdem dies geschehen ist, bedecke man den Boden einer Kasserolle mit Speckscheiben, lege die Fricandeaux darauf, bestreue sie mit Salz und zerpflückter, frischer Butter, und lasse sie so in einem Ofen, ohne sie zuzudecken, langsam gar werden; jedoch muß man dieselben von Zeit zu Zeit begießen, und nach und nach ein wenig Jus dazu füllen, damit sie sich recht schön glaciren. Beim Anrichten gebe man eine Sauce à l'Espagnole oder ein Hachis von Trüffeln nebst kleinen, gebratenen Zuckerkartoffeln dazu.

Wildschweinszimmer en croustade.

Selbiges wird in einer Braise, zu der etwas Basilicum und Salbei hinzugefügt wird, langsam gar gemacht, dann wird es, sobald es in diesem Sud wieder kalt geworden ist, herausgenommen, gehörig von dem überflüssigen Fett und den Häuten gereinigt, und mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut. Nun reibe man gutes Schwarzbrot recht fein, vermische es mit fein gestoßenem Zimmet und Zucker, auf welchem vorher die Schale von einer Citrone abgerieben ist, feuchte das Ganze mit etwas Rothwein an, belege mit dieser Masse das Wildschweinszimmer einen Finger dick, und drücke sie fest an. Nachdem dies geschehen ist, setze man das Ganze auf einen Plafond, welcher auf dem Boden mit Speckbarden aus dem Sud der Braise belegt ist; oben auf streue man ein wenig frische, zerpflückte Butter, und setze es in den Ofen, worin es so lange bleibt, bis daß das Brot wiederum eine Kruste bildet. Sobald dies der Fall ist, richte man das Wildschweinszimmer en croustade an, und gebe eine Kirschsauce dazu, welche folgendermaaßen zubereitet wird.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Nimm zwei bis drei Hände voll gebackene Kirschen, wasche sie in Wasser rein ab, und stoße sie in einem Mörser sammt den Steinen recht fein. Thue ferner in eine Kasserolle drei Loth Butter, so viel Mehl, als sich in derselben, sobald sie geschmolzen ist, bewegen kann, und passire letzteres darin hellgelb. Ist dies geschehen, so thue man die gestoßenen Kirschen, eine Stange ganzen, feinen Zimmet, die Schale von einer Citrone und zwei Nelken dazu, und lasse dies mit einem halben Quart Wasser durchkochen. Hierauf thue ein achtel Pfund Zucker hinein, gieße eine halbe Bouteille Rothwein dazu, lasse nun das Ganze einige Mal durchkochen, passire, sobald dies geschehen ist, die Sauce durch ein Haarsieb, salze sie alsdann, und drücke zuletzt den Saft von einer Citrone hinein.

Wildschweinskeule en marinade.

Die Wildschweinskeule wird mit weißem Wein, Zwiebeln, Chalotten, verschiedenen Gewürzkörnern, einem Bouquet von Basilicum, Salbei und Wachholderbeeren mehrere Tage marinirt, in dieser Marinade öfters umgewendet, und mit derselben begossen. Will man nun die Keule zubereiten, so nehme man sie heraus, häute sie ab, spicke sie mit gutem Speck, und lasse sie am Spieß gar werden, indem man sie zuerst mit der Marinade so lange begießt, bis dieselbe eingezogen ist, nachher aber das Begießen mit zerlassener Butter fortsetzt, nachdem man die Keule auch gehörig gesalzen hat. Hierauf richte man sie mit einer kräftigen, braunen Sauce piquante, welche mit Oliven marquirt ist, an, und gebe ein gebackenes Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Wildfilets à la glace.

Die Filets (Mehrbraten) von großem Wildpret, als von Hirschen, Schweinen oder Spießern u. s. w. werden fein gespickt, und dann mit Butter und hinlänglichem Salz in einer Kasserolle gar gedämpft. Während des Dämpfens gieße man von Zeit zu Zeit etwas gute Jus zu, und belege auch den Deckel der Kasserolle mit glühenden Kohlen, damit sich die Filets recht schön glaciren können. Beim Anrichten garnirt man die Filets mit großen, glacirten und farcirten Zwiebeln, und giebt eine beliebige, kräftige, braune Sauce dazu.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Roulettes von Wild.

Die Roulettes von Wild werden ganz eben so wie die von Rind- oder Kalbfleisch zubereitet.

Klops von Wild à la Provençale.

Ein Theil Wildfleisch, ein Theil fein rapirter Luftspeck, ein Theil eingeweichte und wiederum gut ausgedrückte Semmel, etwas Salz und gestoßener, weißer Pfeffer, drei ganze und zwei gelbe Eier werden zusammen recht fein hachirt, dann durch ein Haarsieb gestrichen, und hiervon etwas große, runde und einen Finger dicke Klops dressirt. Alsdann werden fein hachirte Kräuter, als Petersilie, Schnittlauch, Estragon u. s. w. in gutem Provenceröl eine Minute geschwitzt, hierauf drei bis vier Tassenköpfe voll braune Coulis, auch eine halbe Bouteille weißer Wein zugegossen, dann thue man Salz daran, und lasse endlich die Klops hierin von beiden Seiten acht bis zehn Minuten langsam kochen. Sobald sie angerichtet sind, nehme man das Fett von der Sauce rein ab, schärfe selbige mit Sardellenbutter und Citronensaft, masquire mit ihr die angerichteten Klops, und garnire die letzteren mit braun gedämpften Kartoffeln. Noch ist zu bemerken, daß zu dieser Art von Klops außerdem Mostrich servirt werden muß.

Spanferkel à la Polonaise.

Aus einem Spanferkel, welches recht sauber gebrüht worden ist, werden die Rippen und der Rückgrat ausgelöst, dann legt man es in reines Wasser, läßt es vier und zwanzig Stunden darin liegen, und trocknet es nach Verlauf dieser Zeit mit einem Tuche gehörig ab. Nachdem dies geschehen ist, reibe man es inwendig mit gestoßenem Pfeffer und Salz ein, fülle dann dasselbe mit gekochtem Sauerkohl und sautirten Fischfilets voll, nähe es auf der Bauchseite fest zusammen, und dressire es, als wenn es auf seinen Vorderfüßen mit dem vorgestreckten Kopfe ruhte. Ist auch dies geschehen, so bestreiche man einen Plafond mit Butter, lege das Spanferkel darauf, und lasse es in einem heißen Ofen recht rasch braten, während es öfters bloß mit einem Backpinsel bestrichen, und, falls sich Blasen zeigen sollten, mit einem reinen Tuche abgewischt wird. Sobald nun das Spanferkel eine goldgelbe Farbe bekommen hat, und auf der Oberseite recht croquant gebraten ist, richte man es an, gebe ein

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

weißes Ragoût von Austern und Krebsschwänzen, welches gut liirt und mit Citronensaft abgeschärft ist, besonders dazu; sollten jedoch zu diesem Ragoût keine Austern zu haben sein, so nehme man statt derselben Fischkneffes oder Champignons.

Spanferkel en croustade.

Das Spanferkel wird zu diesem Behufe zuerst in einer Braise nicht zu weich gar gemacht, und, sobald es kalt geworden ist, in beliebige Portionen geschnitten. Von dem durch ein Sieb gegossenen Fond der Braise, von welchem das Fett rein abgenommen ist, bereite man mit Mehl und etwas Butter einen dicken Brei, welcher auf dem Feuer nur einige Mal aufzukochen braucht, mische alsdann, sobald nämlich dieser Brei kalt geworden ist, zwei ganze und vier gelbe Eier dazu, bestreiche mit dieser Masse jedes Stück des zerlegten Spanferkels einen achtel Zoll dick, bestreue dies mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, träufele Krebsbutter darauf, lege nun die so zubereiteten Fleischportionen auf einen mit frischer Butter bestrichenen Plafond, und lasse sie in einem gut geheizten Ofen recht croquant backen. Ist dies geschehen, so richte man sie auf einer langen Schüssel an, setze die Stücke so zusammen, daß das Spanferkel seine ursprüngliche, natürliche Form wieder erhält, und gebe eine kräftige Jus besonders dazu.

Schweinefilets à la glace.

Die Schweinefilets (Mehrbraten) werden abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit Butter und Salz in eine Kasserolle gethan, und in einem Bratofen gar gedünstet, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig gute Jus und weißen Wein dazu gießt, und sie hiermit, vorzüglich aber zuletzt, recht fleißig begießt, damit sie sich recht schön glaciren. Beim Anrichten dieser Schweinefilets à la glace gebe man eine kräftige, braune Oliven-Sauce und gebratene Kartoffeln besonders dazu.

Schweine-Côtelettes en Beef-Steaks.

Man nehme hierzu ein gehörig mortificirtes Rückenstück von einem jungen Schweine, trenne den Rückgrat heraus, haue die Rippenknochen so weit als nöthig ab, damit die Stiele an den Côtelettes nicht zu lang werden, schneide alsdann zwei Finger breite Côtelettes, putze den aus denselben hervorsehenden Knochen mit einem Messer rein ab, schneide ferner das überflüssige Fett

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

nebst der Schwarte rings herum ab, schlage nun die Côtelettes mit der Fläche eines Hackmessers um die Hälfte dünner, bestreue sie mit grob gestoßenem Pfeffer und Salz, ziehe sie hierauf durch geschmolzene Butter, und brate sie endlich auf einem Rosie über glühenden Kohlen, auf jeder Seite etwa drei Minuten, gar. Beim Anrichten derselben gebe man eine kräftige Jus mit India Soja und Mostrich, so wie gebratene Kartoffeln apart dazu.

Schweinekeule à la bourgeoise.

Nimm die Keule von einem jungen Schwein, schneide die Schwarten von derselben herunter, und laß jene einige Tage mit Salz in einem irdenen Gefäße liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man die Keule heraus, trockne sie ab, gieße halb weißen Wein und halb Weinessig in ein anderes Gefäß, thue ferner etwas Salbei, diverse Gewürzkörner, einige Zwiebeln und Chalotten dazu, und lasse die Keule in dieser Marinade noch acht Tage liegen; jedoch muß man sie während dieser Zeit täglich einigemal in der Marinade umwenden, und sie mit derselben begießen. Ist auch diese Zeit verstrichen, so kann man die Keule entweder am Spieß oder im Ofen gar braten, indem man sie während des Bratens zuerst so lange mit der Marinade begießt, bis diese ganz eingezogen ist. Beim Anrichten gebe man eine Sauce à l'Espagnole, wie auch große, farcirte und glacirte Zwiebeln und ein Purée von Kartoffeln besonders dazu.

Schweinequarré à la Bayonne.

Das Schweinequarré wird, wie das zu den Côtelettes, von dem Rückgrat losgetrennt, und dann, nachdem die Schwarte abgeschnitten ist, in einer Braise, wozu man etwas Salbei, Basilicum und eine halbe Flasche Ungarwein fügt, gar gekocht. Sobald dies erfolgt ist, nehme man das Schweinequarré heraus, schneide es in beliebige Portionen, so daß an jeder derselben ein Rippenknochen sitzen bleibt, welcher recht rein abgeputzt wird, gieße ferner die Braise durch ein Haarsieb, nehme hierauf das Fett ab, koche diesen Fond zu einem dünnen Syrup ein, lege alsdann die geschnittenen Portionen hinein, und glacire sie darin. Ist dies geschehen, so richte man dieselben an, und gebe eine Madeira-Sauce und kleine, glacirte Zwiebeln, so wie ein gebackenes Purée von Kartoffeln dazu.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Schweinequarré à la jardinière.

Selbiges wird, wie das eben beschriebene, à la braise gar gemacht, nur gießt man in die letztere statt des Ungarweins Rhein- oder Franzwein hinein, alsdann werden allerlei Gemüse, als grüne Bohnen, Artischockenboden, kleine Zwiebeln, Teltower Rüben, Sellerie, kleine Kartoffeln, junge Kohlrabi, Petersilienwurzel u. s. w. zierlich dressirt, und je nach ihrer Art in guter Bouillon gar gemacht. Nachdem dies geschehen ist, wird Alles zusammen mit dem Schweinequarré auf einer Schüssel, aber jedes dennoch für sich, nebst dem kräftigen Fond von allen Bestandtheilen dieses Gerichtes angerichtet, und werden eine Sauce à l'Anglaise, so wie die hierzu passenden Essenzen von Sardellen, India Soja oder Cayenne dazu präsentirt.

Puten à la Périgord.

Eine gut gemästete Pute, wo möglich ein Hahn, wird nach dem Schlachten gehörig von den Federn und Stoppeln gereinigt, und dann auf hellem Kohlenfeuer flambirt (abgesengt). Hierauf wird die Halshaut von der Rückenseite bis zum Kopf der Länge nach durchgeschnitten, der Hals wird nun zuerst, hernach aber der Kropf von der vorderen Halshaut der Pute losgelöst, und so der ganze Kropfbeutel herausgezogen, ohne jedoch die vordere Haut zu verletzen. Ist dies geschehen, so schneidet man den Kopf ab, haut den Hals da, wo der Rückgrat anfängt, ab, löst dann mit dem Zeigefinger inwendig die Eingeweide von dem Rückgrat und dem Brustknochen los, schneidet ferner den After mit einem scharfen Messer ein wenig ab, und zieht endlich die Gedärme, wie auch die übrigen Eingeweide behutsam heraus; jedoch kann man auch neben der linken oder rechten Keule einen langen Einschnitt machen, und von dort aus die Eingeweide herausnehmen, damit die Oeffnung am After nicht zu groß wird, alsdann muß man aber auch den gemachten Einschnitt beim Dressiren mit der Keule bedecken, und ist deshalb bei großem Federvieh diese Art auszunehmen zweckmäßiger, weil die Form dadurch nicht so zerstört wird, als es bei der zuerst angegebenen Art der Fall ist. Nachdem nun das Ausnehmen auf eine oder die andere Art bewerkstelligt ist, wird die Pute in lauwarmem Wasser in- und auswendig recht rein gewaschen, nochmals in kaltem Wasser ab- und ausgespült, und endlich mit einem reinen Tuch überall recht trocken gewischt. Alsdann werden frische

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Trüffeln mit einer Bürste in kaltem Wasser gereinigt, hierauf fein abgeschält, und mit zerlassenem Schweineliesenfett (Schmalz) angefeuchtet. Mit diesen Trüffeln wird nun die Pute so voll als möglich gestopft, auch an der Stelle, wo der Kopf gesessen hat, die Oeffnungen werden mit einer Nadel und starkem Zwirn zusammengeheftet, dann wird auch die Pute mit nicht zu dünnen Speckscheiben belegt, und mit Bindfaden umnetzt. In diesem Zustande bleibt nun die Pute mehrere Tage liegen, damit sie von dem Aroma der Trüffeln ganz durchzieht. Nach Verlauf dieser Zeit stecke man sie an einen Spieß, umwickele sie mit Papier, und brate sie unter fleißigem Begießen eine und eine halbe Stunde; man kann jedoch auch die Pute in einem Geschirr in einem Bratofen gar werden lassen. Beim Anrichten ziehe man die Fäden aus der Pute heraus, schneide sie in gute Portionen, setze dieselben jedoch so wieder zusammen, daß die Pute ihre frühere Form wieder erhält, und gebe eine kräftige, recht klar verkochte Madeira-Sauce besonders dazu.

Am schönsten sind die eben beschriebenen Puten von Paris und Straßburg, bis zum Garmachen fertig, zu beziehen; denn die schönen Trüffeln aus der Provinz Périgord mit ihrer Frische, und die eigene Art, wie die Franzosen ihr Federvieh mästen, geben ihnen den Vorzug vor unseren Hildesheimer Trüffeln und hiesigen Puten.

Pute oder Kapaun à la Montglas.

Die Pute oder der Kapaun wird auf die eben beschriebene Art ausgenommen und gereinigt, dann dressirt, mit Speckscheiben belegt, mit Bindfaden umnetzt, und am Spieß gar gebraten. Ist letzteres geschehen, so schneidet man die ganze Brust mit ihren Knochen heraus, dergestalt, daß die Flügel und die Keulen an dem Rücken sitzen bleiben, und schneidet nun das reine Brustfleisch in feine Scheiben. Hierauf schwitzt man recht viel Champignons und Trüffeln nebst gut blanchirter und rein geputzter Kalbsmilch, etwas frischer Butter und einigen Scheiben rohen Schinken auf gelindem Feuer ab, thut zwei bis drei Eßlöffel voll Mehl, so wie etwas Salz und grob gestoßenen, weißen Pfeffer dazu, füllt dann gute Bouillon und eine viertel Flasche Rheinwein hinein, und läßt dies Alles zu einer etwas dicken Sauce einkochen. Ist letzteres geschehen, so nimmt man den Schinken heraus, thut das in Scheiben geschnittene Brust-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

fleisch der Pute oder des Kapauns hinein, liirt hierauf dies Ragoût mit einer Liaison von sechs Eiern, und schärft es mit Citronensaft und einem Stück Glace ab. Hierauf füllt man nun die Carcasse (das Gerippe) der Pute oder des Kapauns so an, daß die ursprüngliche Form der einen oder des andern wiederum hergestellt wird, streicht die Masse oben recht glatt, bestreut sie mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter, legt dann das, auf diese Weise gefüllte Geflügel auf einen, mit den gebratenen Speckscheiben belegten Plafond, und backt das Ganze in einem Ofen so lange, bis es eine hellrothe Farbe bekömmt. Man giebt etwas kräftige Sauce Béchamelle oder Sauce Espagnole mit Trüffeln besonders dazu.

Pute oder Kapaun à la braise mit Champignons oder Austern.

Sobald diese Art Federvieh geschlachtet und gereinigt ist, so wie einige Tage in kühler Zugluft gelegen hat, wird es flambirt, ausgenommen, in- und auswendig rein abgewaschen, mit einem reinen Tuch trocken gewischt, und endlich mit einer großen Nadel und Bindfaden dressirt. Die Art, auf welche letzteres geschieht, habe ich theils schon beschrieben bei einzelnen vorkommenden Fällen, habe sie aber auch bei der Auslegung der Kunstausdrücke angegeben. Eine gut verzinnte Kasserolle wird nun auf dem Boden mit Speckscheiben bedeckt, dann legt man das dressirte Geflügel darauf, bedeckt dies oben gleichfalls mit Speckbarden, thut einiges Wurzelwerk, verschiedene Gewürzkörner und etwas Salz daran, füllt gute Bouillon, und, wenn man will, noch etwas weißen Wein auf, so daß dies den oberen Theil bedeckt, legt ferner reines Papier darauf, deckt die Kasserolle fest zu, und läßt endlich die Pute oder den Kapaun auf gelindem Kohlenfeuer, welches auch auf dem Deckel der Kasserolle unterhalten wird, gar werden. Der Fond der Braise wird nun durch ein Haarsieb gegossen, das Fett davon rein abgenommen, vier Eßlöffel passirtes Weißmehl und etwas weißer Wein werden gleichfalls hinzugethan, alsdann läßt man dies zu einer gehörig bündigen Sauce verkochen, liirt es mit Eiern, schärft es mit Citronensaft ab, und marquirt es entweder mit in Butter und Citronensaft passirten Champignons, oder mit in Wein steif gemachten Austern, von denen auch die Bärte abgemacht werden müssen. Die Pute oder der Kapaun, unterdessen in den

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

zurückgebliebenen Fetttheilen warm gestellt, wird beim Anrichten in Stücke geschnitten, welche so viel als möglich in ihre frühere Lage gestellt werden müssen, und die Sauce besonders dazu gegeben.

Pute à la broche mit Sauce véloutée.

Die Pute wird auf die schon öfter beschriebene Weise präparirt, dann am Spieß gar gebraten, und mit einer kräftigen, hellbraunen Sauce, welche mit Rheinwein verkocht, mit dem Gelben von vier Eiern liirt, mit Citronensaft abgeschärft, und mit frischen Trüffeln und Champignons marquirt ist, angerichtet.

Gans à la broche mit Kastanien.

Die Gans, welche wie das vorher beschriebene Federvieh präparirt werden muß, wird mit in Butter und etwas Zucker passirten Kastanien (Maronen), welche, wie sich von selbst versteht, vorher abgeschält, abgehäutet und blanchirt sein müssen, ganz voll gestopft, hierauf an einen Spieß gesteckt, bei hellem Feuer gar gebraten, und dann mit einer braunen, kräftigen Coulis-Sauce, welche mit einem Theil Rheinwein und etwas Malaga verkocht, und mit Citronensaft abgeschärft worden ist, angerichtet. Man kann auch, wenn man sonst will, grüne Orangeschalen mit einem feinen Messer so dünn wie Papier abschälen, selbige dann in kleine Stückchen oder Filets schneiden, und hiermit die Coulis-Sauce marquiren.

Farcirte Gans à la braise mit farcirten Gurken.

Nachdem die Gans sauber gereinigt ist, schneidet man die Haut den Rückgrat entlang auf, löst selbige sammt dem Fleisch auf beiden Seiten von den Knochen los, und schneidet auch, nachdem der Rückgrat und der Brustknochen auf diese Weise ausgelöst sind, aus den Flügeln und Keulen die Knochen heraus. Die Gans wird nun mit einem Farce von Kalbfleisch ziemlich, aber nicht ganz und gar, angefüllt, da wo die Haut aufgeschnitten worden, wieder mit einer Nadel und starkem Zwirn zusammengeheftet, so daß sie ihre ursprüngliche Form möglichst getreu wieder erhält, und nun erst in einer Braise, wie sie zu den Puten à la braise angegeben ist, gar gemacht. Ferner werden Gurken geschält, in drei Finger breite Stücke

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

geschnitten, mit demselben Farce, womit die Gans ausgestopft ist, gefüllt, und mit in der Braise gar gekocht. Beim Anrichten wird die Gans in Scheiben geschnitten, und wieder zusammengesetzt, die Gurken werden herumgestellt, das Ganze wird mit zerlassener Glace bestrichen, und eine braune Coulis-Sauce, worin der Fond der Braise, so wie eine halbe Bouteille Rheinwein verkocht, und die auch mit Citronensaft abgeschärft ist, besonders dazu gegeben.

Enten glacés au four mit Maronen.

Dieselben werden, nachdem sie zuvor bis zum Garmachen fertig sind, mit Butter und Salz im Ofen gar gebraten, indem man von Zeit zu Zeit etwas gute Jus unterfüllt, und mit derselben die Enten fleißig begießt, damit sie sich gut glaciren. Man schäle und putze unterdeß Maronen (echte Kastanien) ab, dünste sie mit Butter, Jus, etwas Salz und Zucker weich, jedoch so daß sie ganz bleiben, passire dann eine kräftige, braune Coulis-Sauce, in welcher der rückständige Fond der Enten mit Rheinwein verkocht, und die auch mit Citronensaft abgeschärft ist, auf die Kastanien; hierauf schneide man die Brüste von den Enten in große Stücke, bestreiche diese mit geschmolzener Glace, richte sie kranzförmig auf einer Schüssel an, und fülle das Ragoût von Maronen, an welches auch etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale gethan werden muß, in die Mitte der Schüssel.

Kalbskopf à la Russienne.

Der Kopf von einem weißen Kalbe wird, nachdem er von dem Schlächter recht rein gebrüht ist, zwölf Stunden in kaltes Wasser gelegt, welches letztere öfters gewechselt werden muß, während der angegebenen Zeit, damit der Kopf recht weiß wird. Nach Verlauf dieser Zeit wird er herausgenommen, an der Kinnlade aufgeschnitten, und so ringsherum von den Knochen losgelöst. Wer hiermit nicht Bescheid weiß, kann sich dies gleichfalls vom Schlächter besorgen lassen, welchem dies ein Leichtes ist. Ist dies geschehen, so läßt man die abgezogene Haut des Kopfes noch einige Stunden in kaltem Wasser liegen, spaltet alsdann die Hirnschale auf, nimmt das Gehirn heraus, stellt es mit kaltem Wasser an das Feuer, pflückt, sobald es warm ist, die Adern heraus, ferner schneidet man die Zunge heraus, blanchirt und putzt sie mit einem Messer recht rein ab. Den losgelösten Kopf, oder vielmehr die Haut desselben, fülle

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

man mit reinen, leinenen Tüchern voll, jedoch so, daß er seine frühere Gestalt wieder erhält, hefte ihn unten mit einer Nadel und Bindfaden oder starkem Zwirn zu, und lasse ihn in Wasser und Salz ziemlich, aber ja nicht ganz, weich kochen. Ist dies der Fall, so nimmt man den Kalbskopf heraus, kühlt ihn in kaltem Salzwasser ab, oder läßt ihn in dem gekochten kalt werden, nimmt erst, sobald er gefüllt werden soll, das leinene Tuch heraus, und füllt ihn statt desselben mit folgendem Farce von Kalbfleisch: Nimm dreiviertel Pfund frisches Rindernierentalg, anderthalb Pfund derbes Kalbfleisch, eine abgeschälte, eingeweichte und trocken ausgedrückte Semmel, ein viertel Pfund Butter und sechs ganze Eier, rühre dies Alles auf dem Feuer zu einer dicken Panade, thue dann grob gestoßenen, weißen Pfeffer und Salz dazu, hachire dann dies mit dem Gehirn zusammen, streiche es durch ein Haarsieb, und fülle nun den Kopf auf folgende Weise: Zuerst streicht man einen Theil Farce an die inneren Seiten des Kopfes an, dann legt man lange Streifen von der Zunge nebst weich gekochten Ochsengaumenstreifen darauf, nun streicht man wieder eine Lage Farce auf, legt hierauf lange Streifen, welche von einer Liaison von zehn gelben Eiern, die in einer mit geschmolzener Butter ausgestrichenen Mehlspeisenform au bain marie steif gemacht ist, geschnitten sind, nebst Trüffeln und Champignons darauf, und so fährt man abwechselnd fort, bis der Kopf ganz voll ist. Nachdem dies bewerkstelligt ist, wird der Kopf unten wiederum zugeheftet, mit geschnittenem Rindernierentalg, etwas Wurzelwerk, Salz, verschiedenen Gewürzen und so viel Bouillon, daß diese Alles bedeckt, in eine Kasserolle gethan, und vollends langsam gar gekocht. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden heraus, legt den Kalbskopf auf eine Schüssel, garnirt letztere ringsherum mit grünen Lorbeerblättern oder grüner Brunnenkresse, den Kopf selbst verziert man mit einer Krone von hart gekochten Eiern und Farce, die Stirn desselben mit einem Diadem von couleurten, weichgekochten Wurzeln, und giebt endlich eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit einer halben Bouteille Ungarwein verkocht, mit Citronensaft abgeschärft, und mit farcirten Oliven marquirt ist, besonders dazu.

Kalbskopf à la paysanne.

Der Kalbskopf wird nach der oben beschriebenen Art ausgelöst, und nachdem er gehörig gewässert ist, mit Rindernieren-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

talg, Wurzelwerk, Salz und verschiedenen Gewürzkörnern weich gekocht, alsdann in Stücke geschnitten, angerichtet, und mit der Zunge und dem Gehirn, welche gleichfalls auf die beschriebene Weise zubereitet worden sind, garnirt. Eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit etwas gutem Weinessig und dünn geschälter Citronenschale verkocht, und mit aufgekochten und ausgekernten, großen Rosinen, so wie mit abgeschälten Mandelstückchen marquirt ist, wird über den angerichteten Kalbskopf gefüllt.

Kalbskopf à la Hollandaise.

Diese Art Kalbskopf wird ganz wie der eben beschriebene gar gemacht, und zum Unterschiede mit einer Sauce à la Hollandaise anstatt der Coulis-Sauce angerichtet.

Gebackener Kalbskopf.

Sobald der Kalbskopf auf die schon beschriebene Weise weich gekocht ist, schneidet man ihn in Stücke, welche die Form einer Côtelette oder eines runden Klops haben, läßt dieselben so mit einer halben Bouteille Madeira nochmals langsam durchkochen und darin kalt werden, und nimmt sie, wenn dies geschehen ist, heraus. Nun bestreicht man Stück für Stück mit in Butter passirtem Mehl, welches mit Bouillon, Salz und etwas Cayennepfeffer zu einem dicken Brei gekocht, und mit zwei ganzen und vier gelben Eiern recht steif liirt ist, bestreut die Stücke gut mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, rangirt diese auf einem mit frischer Butter bestrichenen Plafond, beträufelt sie mit Krebsbutter, und läßt sie in einem gut geheizten Ofen so lange backen, bis sie croquant sind, und eine hellrothe Farbe bekommen haben. Ist dies der Fall, so richtet man sie auf einer Schüssel an, und giebt eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche mit dem übrig gebliebenen Fond von dem Wein verkocht, mit Citronensaft abgeschärft, und mit den hartgekochten, runden, gelben Eiern, anstatt Klößchen, marquirt ist, besonders dazu.

Fricandeaux von Amerikanischer Schildkröte.

Die großen Fleischmuskeln von einer ausgeschlachteten, großen Schildkröte werden recht fein und sauber mit feinem Luftspeck gespickt, und in einer kräftigen Braise, welche mit Rheinwein aufgefüllt ist, gar gemacht. Den Fond passirt man alsdann

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, verkocht ihn mit einer kräftigen, braunen Coulis-Sauce und einer Flasche Madeira recht klar, und schärft dies mit Citronensaft und Cayennepfeffer ab. Hierauf richtet man die Fricandeaux an, und bestreicht sie gut mit geschmolzener Glace. Die hartgekochten Eier der Schildkröte, im Fall sie welche bei sich hat, werden, so wie grüne und rothe Fischkneffes, zum Garniren der Schüssel verwendet; sollten jedoch keine Schildkröteneier vorhanden sein, so nimmt man dazu das Gelbe von hartgekochten Hühnereiern. Die Sauce wird zu den, auf diese Weise garnirten Fricandeaux besonders gegeben; auch kann man dieselbe, wenn man sonst will, noch mit gekochten und rein geputzten Krebsschwänzen marquiren.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf