

Don den Saucen.

40. Trüffelsauce.

Drei bis vier Stück Trüffeln werden fein blätterig geschnitten; ein Eßlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter wird nebst einer geschnittenen Schalotten-Zwiebel schön braun geröstet, nach und nach ein Viertelliter Fleischbrühe aufgegossen und eine Zeitlang bei gelindem Feuer ausgekocht, dann durch ein Sieb passiert, die geblättern Trüffeln hinein gelegt, noch einige Male aufgekocht und heiß zu Tisch gegeben.

41. Trüffelsauce auf andere Art.

Man nimmt die nötige braune Sauce, würzt sie mit einem Glas Madeira sowie mit dem Saft von einer Zitrone, gibt die geschnittenen Trüffeln dazu, läßt sie gut durchkochen; dann wird dies mit Fleischbrühe

zu einer dickfließenden Sauce verrührt, durchpassiert und heiß zu Tisch gegeben.

42. Trüffelsauce auf feinere Art.

Man gibt in einen Tiegel ein Stückchen Butter, läßt diese heiß werden, gibt drei Kochlöffel voll Mehl dazu und macht ein schönes, braunes Einbrenn, welches man mit einem Glas Madeira, einem Glas Champagner und der nötigen Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce verrührt, gut aufkocht, durchpassiert und 125 Gramm Perigord-Trüffeln, welche man in feine Scheibchen schneidet, dazu gibt, nochmals aufkocht und beiseite stellt. Diese Sauce kann zu verschiedenen Entrees verwendet und als größte Delikatesse gegeben werden.

43. Einfache Trüffelsauce zu Rindsbraten.

Man nehme die in Gläsern eingemachten Trüffeln, ungefähr drei Stück, ebensoviel gekochte Morcheln und Champignons, etwas Zitronenschale, drei Stück gewässerte und ausgegrätete Sardellen, wiege dieses

alles klein zusammen, röste es in Butter und etwas Zucker gelbbraun, gibt das nötige Mehl dazu, gießt Fleischbrühe daran, etwas gestoßenen Pfeffer, Salz, Muskatnuß und lasse es miteinander kochen. Zuletzt drückt man noch etwas Zitronensaft daran und gibt sie zu Tisch.

44. Morchelsauce.

Die Morcheln werden öfters in lauwarmem Wasser gewaschen, fein zusammengewiegt und mit etwas Petersilie und einem Stückchen Butter eine Viertelstunde gedünstet. Dann läßt man in einem Tiegel Fett oder Butter nebst einem Kochlöffel voll Mehl schön hellbraun anlaufen, verdünnt dieses mit Fleischbrühe, gibt die fein geschnittenen Morcheln dazu, hebt es mit Salz und Zitronensaft und einigen Tropfen Maggi im Geschmacke, verrührt dies nochmals, passiert es durch ein Sieb und gibt alles heiß zu Tisch.

45. Feinere Morchelsauce.

Die frischen Morcheln werden mehrmals mit lauwarmem Wasser sehr rein

gewaschen, dann blanchiert, mit einer ganzen Zwiebel, einem Stückchen rohen Schinken und einem Stück frischer Butter und Salz weich gedünstet. Sodann kocht man sie mit brauner Sauce, einem Glas guten weißen Wein und kräftiger Fleischbrühe zu einer kurzen Sauce, welche dann rein entfettet und mit dem Saft einer halben Zitrone und etwas Maggiwürze im Geschmacke gehoben wird.

46. Champignonsauce.

Zehn Stück Champignons werden gewaschen, geschält und mit Butter und Zitronensaft weich gedämpft, dann herausgenommen und fein zusammengehackt. Dann wird von einem Stückchen Butter und zwei Kochlöffeln voll Mehl ein helles Einbrenn gemacht, die gehackten Champignons dazu gegeben und mit guter Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce verrührt, gut ausgekocht, dann rein entfettet, durchpassiert, mit dem Saft einer halben Zitrone gesäuert, etwas Maggi-

würze dazu gegeben, gehörig gesalzen und bis zum Gebrauche warm gestellt.

47. Schwammerlsauce.

Die Schwammerl werden gepuzt, fein aufgeschnitten, in Butter oder Fett gedämpft, etwas gewiegte Petersilie zu den gehackten Schwämmen gegeben und im übrigen verfahren wie bei der Champignonsauce.

48. Püree von Champignons.

Schöne weiße Champignons werden rein gepuzt, gewaschen und mit einem Stück frischer Butter, ein wenig Wasser und dem Saft einer Zitrone gedämpft, dann fein gehackt, mit einer weißen Sauce der zurückgebliebenen Champignon-Essenz und einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm unter beständigem Rühren dick eingekocht und die fein gehackten Champignons darunter gegeben. Vor dem Anrichten wird alles noch heiß gerührt und noch mit einem Stückchen Butter verschiedenen Speisen beigegeben.

49. Püree von Trüffeln.

125 Gramm feine Trüffeln oder auch Abschnitte davon werden fein geschnitten, mit einem Stück Butter und einem Quart weißer Sauce dick eingekocht und mit den fein geschnittenen Trüffeln gut verrührt. Sie werden in einen Tiegel oder eine Kasserolle getan, gut zugedeckt und bis zum Gebrauche warm gestellt.

50. Trüffelbutter.

Vier bis fünf Stück schöne, recht schwarze Trüffeln werden recht fein gestoßen oder gerieben, wozu man von Zeit zu Zeit 140 Gramm frische Butter gibt, was dann durch ein feines Sieb gestrichen und bis zum Gebrauche kalt gestellt wird.

51. Champignonbutter.

Zwanzig Stück schöne, weiße Champignons werden auf einem reinen Brett sehr fein geschnitten, dann nochmals mit 125 Gramm Butter fein gestoßen, dann durch ein Sieb gestrichen und an einem kalten Orte aufbewahrt.

52. Fingerührte Eier mit Champignons.

Vier bis fünf frische Eier werden mit einer Obertasse voll Milch, etwas Salz, einer Messerspitze Pfeffer, etwas geschnittener Petersilie gut abgeschlagen, vier bis fünf rein gemachte Champignons werden kleinwürfelig geschnitten und zu den abgerührten Eiern getan. Die Champignons müssen zuvor etwas in Butter überdämpft werden. In eine Pfanne gibt man ein Stückchen Butter, schüttet das Abgerührte hinein und rührt es auf dem Feuer so lange, bis sich eine cremeartige, leichte, lockere Masse gebildet hat, welche man sogleich in einer erwärmten Schale anrichtet und zu Tisch gibt.

53. Fingerührte Eier mit Trüffeln.

125 Gramm in Wein abgekochte geschälte Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, den abgeschlagenen Eiern beigegeben und den vorhergehenden gleich beendet. Man kann auch die Trüffeln ganz fein zusammenschneiden; allein diese bekommen dadurch

ein nicht empfehlendes Aussehen. Man nimmt meistens in Gläsern eingemachte Trüffeln dazu.

54. Eingerührtes mit Schwämmen.

Schön gepuzte Herren- oder Steinpilze werden würfelig geschnitten, rasch in Butter oder Schmalz geröstet und ebenso behandelt, wie in den vorhergehenden Rezepten angegeben.

55. Omelette mit Champignons.

Es werden sechs Eier mit dem nötigen Salz, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, einem Kaffeelöffel voll fein gewiegter Petersilie, zwei Eßlöffeln voll süßem Rahm, gut abgesprudelt. Kurz vor dem Gebrauche läßt man ein Stück frische Butter in einer Omelettepfanne bis zum Rauchen heiß werden, gießt die Eier dazu, rüttelt die Omelette leicht über dem Feuer, bringt zuerst die fest werdenden Eier mit dem Schäumelchen über die anderen, gießt, wenn nichts Flüssiges mehr vorhanden ist,

noch etwas Butter unter die Omelette, wendet die Pfanne schnell um, biegt den Rand der Omelette etwas ein und gibt die gedämpften Champignons in die Mitte der Omelette, schlägt sie zusammen und gibt sie zu Tisch; die Omelette muß eine schöne lichtbraune Farbe haben, das Innere aber muß weich und cremeartig sein.

56. Omelette mit Trüffeln.

57. Omelette mit Schwämmen.

Bei beiden die gleiche Zubereitung.

58. Pfannentuchen mit Schwämmen.

Von zwei bis drei Eiern wird ein einfacher Pfannenkuchenteig bereitet, Kuchen gebacken, zusammengerollt, in fingerlange Stücke geschnitten, in abgeklopften Eiern umgewendet, dann in Bröseln aus dem Schmalze schön gelb gebacken. Zu gleicher Zeit werden Schwämme vorbereitet, in Butter mit Petersilie und Zwiebeln gedünstet, mit einem Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe oder

in deren Ermanglung mit Wasser und Maggi-Suppenwürze verrührt, das noch nötige Salz dazu gegeben, heiß in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Pfannenkuchen im Kranze herum gelegt und zu Tisch gegeben.

59. Eiertuchen mit Schwämmen.

Man bäckt gewöhnliche Eierkuchen aus Milch, Eiern und Mehl, wie es jedem bekannt ist, und füllt dieselben mit einem Gemüse aus weichen Pilzsorten: Steinpilzen, Butterröhrlingen, Birkenchwämmen und Champignons. Gebratenes Ochsenfleisch, Sauerbraten ist gut dazu.

60. Feine Geflügelfarce.

Fein geschnittene, in Butter geschmorte Trüffel werden in einer Semmelpanade zusammen mit etwas Salz, einem halben Kaffeelöffelchen voll feiner durrer Kräuter nebst dem Gelben von zwei Eiern fein gerieben, dann durch ein Haarsieb gestrichen und gut zugedeckt kalt gestellt.

61. Semmelpanade.

Drei Mundbrote werden gut abgerieben, jedes in vier Teile geschnitten, in eine Kasserolle getan, mit drei Schöpflöffeln voll Fleischbrühe, mit Maggiwürze und einem Eßlöffel voll fein geschnittener Champignons auf schwachem Kohlenfeuer so lange abgerührt, bis es sich überall löst und einem feinen Teig gleich ist; dann werden zwei Eigelb dazu gegeben und noch eine Minute abgearbeitet. Hierauf wird diese Panade auf ein Teller getan, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch aufbewahrt.

62. Geflügelfarce mit Champignons und Trüffeln.

Die Brust von einem Geflügel wird mit etwas Nierenfett fein zusammen gewiegt, dann im Reibsteine mit dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß so lange gestoßen, bis man weder das Fleisch noch das Fett unterscheiden kann; es wird

sodann herausgenommen und eine Stunde auf Eis gestellt. Nach Verlauf dieser Zeit wird es nochmals in den Reibstein getan, mit einem eigroßen Stückchen gewaschenen Eises nebst etwas fein geschnittenen und in Butter gedämpften Schalotten und vier ganzen Eiern so lange gestoßen, bis das Eis ganz zerflissen ist, dann durch ein Sieb passiert und aufbewahrt. Diese Farce muß, wenn sie gekocht ist, körnig, fein zitternd sein und einen sehr feinen Geschmack haben. Unter diese Farce kommen statt der Schalotten fein geschnittene Champignons oder Trüffeln.

63. Einfache Semmelfarce.

Drei Mundbrote werden gut abgerieben, auseinander geschnitten, in einem Tiegel mit einem Schöpflöffel voll Fleischsuppe übergossen, sechs feingeschnittene Champignons dazu gegeben und auf dem Feuer so lange abgerührt, bis sich der Teig loslöst; dann wird der Teig mit zwei Eigelb gut abgearbeitet, auf einen

Teller gelegt, mit mit Butter bestrichenem Papier zugedeckt und kühl aufbewahrt.

64. Kalbfleischfarce.

250 Gramm Kalbfleisch vom Schlegel und 125 Gramm Nierenfett werden fein zusammengewiegt und mit etwas Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß im Mörser fein gestoßen, und auf einem Teller zugedeckt an einem kalten Ort aufbewahrt. Beim Gebrauche werden noch sechs bis acht fein geschnittene Champignons mit einigen Schalotten, dem nötigen Salz in Butter gedämpft und der Farce beigegeben.

65. Auf andere Art.

Ist ganz die gleiche Zubereitung, nur daß man statt der Champignons andere Schwämme nehmen kann. Auch kann man schöne getrocknete Schwämme dazu verwenden, nur müssen sie öfters in warmem Wasser gewaschen und gut ausgedrückt werden. Sie werden dann fein zusammengeschnitten, mit Petersilie und Zwiebel in Butter einige Minuten geröstet und zur Farce verwendet.