

VII. Abschnitt.

Von den

Ingredienzien zu den kleinen Ragouts.

Sahnenkämme.

Nachdem die Sahnenkämme bei den Zacken abgestutzt wurden, kommen sie in frischem Wasser an der Seite zum Feuer, wobei sie beständig umgerührt werden; wenn man bemerkt, daß sich die Haut löst, seihet man das Wasser schnell ab, gibt die Kämme auf ein Tuch und reibt sie mit Salz ab, worauf sie in frischem Wasser recht oft abgewässert werden. Wenn sie nun schon sehr weiß sind, läßt man sie mit etwas Butter, Citronensaft und ein wenig Wasser zum Sud kommen, worauf man sie kaltstellt.

Sahnenriernchen.

Diese wässert man einige Stunden ab, worauf man sie ebenso wie die Sahnenkämme in einem Sud mit Butter und Citronensaft aufkochen läßt.

Champignons.

Kleine festgeschlossene Champignons werden an den Stempeln abgeschnitten, geschält und in frisches Wasser mit Citronensaft gelegt. Mittlerweile läßt man ein wenig weiße Suppe, ein Stück Butter, Salz und den Saft einer Citrone aufkochen, gibt die Champignons hinein und läßt sie ebenfalls einmal aufkochen, worauf man sie in ein weißes Geschirz leert und kaltstellt.

Trüffel einzukochen.

Nachdem die Trüffel, von denen Perigord den Vorzug vor allen anderen verdienen, in frischem Wasser gelegen, werden sie mit einer eigens hiezu bestimmten Bürste gebürstet und immer wieder in frisches Wasser gegeben, bis sie ganz rein sind, worauf man sie schält und in Gläser gibt, welche nun mit gekochtem, jedoch ausgekühltem rothen Wein nebst einem Liqueurglas Madeira (hat man statt des rothen Weines Madeira genommen, ist es um so besser) aufgefüllt werden, jedoch nicht zu voll; nun werden die Gläser gut verkorkt und mit Schweinsblasen verbunden und so im Dunst eine Viertelstunde gekocht, darinnen ausgekühlt und so aufbewahrt. Im Bedarfsfalle schneide man die Trüffel in die Form, in der man sie braucht, läßt sie in ein wenig Butter anlaufen, gibt Salz, Madeira und etwas Glace dazu, und sie können nun so zu allen Ragouts verwendet werden.

Trüffelschalen.

Selbe gebe man auch in Gläser, übergieße sie mit rothem Wein und koch sie, gut verbunden, in Dunst wie die vorhergehenden. Werden zum Wilddünsten, zu Ragouts, Saucen oder Espagnol verwendet.

Maurachen oder Morsheln.

Diese werden unten abgeschnitten und sehr oft gewaschen, weil sie sehr sandig sind, worauf man sie auf einem Sieb abtrocknen läßt; dann läßt man feingeschnittene grüne Petersilie in Butter anlaufen, gibt die Schwämme nebst etwas Salz, Citronensaft und ein wenig Suppe hinein, und wenn sie schon weich sind, gebe man einen Löffel Buttersauce dazu.

Auflern.

Dieselben werden in ihrem eigenen Wasser nebst etwas Citronensaft blanchirt, abgeseiht, der Bart abgezogen und bis zum Gebrauche zur Seite gestellt. Ebenso behandelt man auch die Muscheln.