

Dritte Klasse.

Assietten.

155. Lamm-Cotelettes auf deutsche Art

für 10 Personen.

Die kleinen Cotelettes werden aus dem Rücktheile ausgelöst, geklopft, damit sie hübsch breit werden, eingesalzen, in Butter getaucht und in einer flachen Kasserole sehr schnell abgebraten, dann mit einem Deckel, der etwas kleiner als die Kasserole ist und leicht hineinfällt, beschwert und auskühlen gelassen. Sind sie völlig ausgekühlt, nimmt man sie heraus, schärft die Haut von den oberen Cotelette-Bein rein ab, und karriert oder rundet das letztere mit dem Messer ab.

Dann nimmt man eine gute, weiße Einmachsauce, le- girt sie mit zwei Eierdottern und ein paar Tropfen Citro- nensaft und taucht in dieselbe die Cotelettes jedoch nur bis zum Beine im warmen Zustande, legt diese dann auf ein Blech in eine Reihe und läßt sie auskühlen. Wenn sie aus- gekühlt sind, wiederholt man dasselbe und taucht sie noch ein- mal in die Sauce, wornach man sie wieder auskühlen läßt. Hierauf tunkt man die Cotelettes in aufgesprudelte, ein we- nig gesalzene ganze Eier, panirt sie sodann in dem mit et- was Mehl vermengten Semmelbröseln und backt sie aus sehr heißen Schmalz heraus.

Wenn die Cotelettes gebacken sind, umgibt man die Beine mit kleinen Papiлотten (Papierrosen) und richtet sie so schneckenförmig in der Schüssel auf, wodurch die Beine mit den Papiлотten in die Höhe zu stehen kommen.

Dazu servirt man eine

156. Orangen-Sauce.

Von 2 Loth Butter und etwas Zucker (damit sie schnel- ler braun wird) macht man eine Einbrenn, ist sie schön dun- kel gebräunt, aber nicht etwa verbrennt (weil sie sonst bit- ter wird), füllt man sie mit guter, wo möglich brauner

Suppe auf, reibt den Geschmack einer halben Orange auf einem nußgroßen Stück Zucker ab und gibt diese in die Sauce, sowie den Saft der ganzen Orange. Die Sauce muß man gut verkochen lassen und fleißig absaumen.

Als Unterlage zu den Hamm-Cotelettes mache man einen

157. italienischen Reis.

Ein halbes Pfund Reis wäscht man in frischen Wasser damit er recht weiß wird, stellt ihn einer Kasserole zum Feuer und gibt eine halbe Maß Suppe darauf, dann etwas Salz, eine ganze Zwiebel, in die man etliche Gewürznelken eindrückt und heiläufig 4 Loth Butter, dann deckt man ihn zu und läßt ihn eine Viertel Stunde dünsten. Darauf rührt man mit einer zweizackigen Gabel den Reis auseinander und nimmt die Zwiebel nebst den darinsteckenden Gewürznelken heraus; reibt $1\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse auf einen feinen Reibeisen, mengt die Hälfte davon unter den Reis und läßt die andere Hälfte unter den Vorrath zum anrichten. Der Reis kommt nun als Bouquet in die Mitte der Schüssel, wird mit dem übergebliebenen Reste des Parmesankäses bestreut, die Cotelettes werden in der angegebenen Weise herumgelegt und die Orangen-Sauce separat in einer Sauffiere serviert.

158. Faschirter Kapaun oder Gansleber-Galantin mit Aspik

für 14 Personen.

Ein Kapaun wird auf den Rücken aufgeschnitten, und das mittlere Brustbein vollständig herausgenommen oder ausgelöst. Von Kalb- oder Hühnerfleisch, mit Gansleber und Trüffeln gut gestossen wird ein Fasch gemacht, und dieses mit einem Panadel von einer Semmel, einem ganzen Ei, Pfeffer und Salz vermengt und durch ein Passiersieb durchgedrückt. In den ausgenommenen Kapaun gibt man dann eine Lage von länglich geschnittenen Speck-Schinken, sauren Gurken, so auch klein geschälte Trüffeln und füllt mit dem eben beschriebenen Fasche den Kapaun auf, näht seinen Rücken zu, bindet ihn in eine Serviette, wodurch der Kapaun eine länglich runde, fast wurstförmige Gestalt erhält, und

läßt ihn so in Aspik kochen. Dann wird er zierlich in Scheiben geschnitten und mit Aspik angerichtet.

159. Aspik

für 14 Personen.

Vier Stück Kalbsfüße, $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinschwarten, eine alte Henne, eine halbe Maß alten Weines und Wurzelwerk, ein paar Körner Pfeffer, ein Lorbeerblatt und etwas Salz müssen zusammen so lange kochen, bis die Masse klebrig oder anpickend wird. Dann wird sie durch ein feines Tuch geseiht und geklärt, dann nebst 3 Löffel Essig und 4 ganzen Eiern mit der Schneeruthe am Feuer gepeitscht bis sie gekocht, dann schnell vom Feuer weggestellt, zugedeckt und eine $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig stehen gelassen und darauf durch ein feines Tuch durchgeseiht und ins Eis gestellt.

Eine einfache und bequeme Art des Seihens ist folgende: Man kehrt einen Küchenstuhl um, befestigt an den 4 Stuhlbeinen ein dichtes reines Tuch, stellt darunter einen Suppentopf, gießt das Aspik auf das Tuch und läßt es langsam durchlaufen. Um es ganz rein zu machen, wechselt man den Topf und schüttet das durchgelaufene Aspik nochmal auf.

160. Butterteig-Roulade

für 10 Personen.

Von $\frac{3}{4}$ Pfund Butter wird in der bereits angegebenen Weise ein Butterteig gemacht; dazu macht man gleichzeitig als Fülle eine Hasche, in das man würflich geschnittene Trüffel, zehn Stück Krebsfleisch und ein Kalbsbries ebenfalls würflich geschnitten vermengt; dazu gibt man zwei bis drei Löffel voll weiße Einmachsauce, stellt das ganze an einem kalten Ort und läßt es völlig auskühlen.

Dann wälkt man den ganzen Butterteig stark messerrückend in der Länge eines Backbleches aus, macht mit der Spitze eines Messers in der Mitte des Teiges einen zackenförmigen Durchschnitt und benützt die nun entstandenen beiden Theile zu Rouladen. Das ausgekühlte Hasche wird sodann in die Mitte der beiden Theile etwa zwei Fingerbreit gegeben, mit dem Messer gleich ausgestrichen, der untere Theil des Teiges über das Hasche gelegt, mit einem Ei bestrichen und der gezackte Theil darüber gelegt. Die Rouladen werden dann in ungedacktem Zustande mit dem Was-

fer portionenweis schnell eingedrückt mit dem Ei überschmiert und schnell im Ofen gebacken.

161. Forellen mit Holländer-Sauce.

für 14 Personen.

Die Forelle wird auf gewöhnliche Art geöffnet (die Ba-
ckenflöße werden mit einer dünnen Schnur gebunden, damit
sie nicht vom Kopfe wegstehen,) und mit $\frac{1}{4}$ Seidl heißen,
gesalzenen Essig übergossen, damit sie die schöne blaue Farbe
erhält. Von 2 Maß Wasser, einer ganzen Citrone mit Saft
und Schale, kleinen geschnittenen Wurzeln, etlichen ganzen
Pfefferkörnern, Lorberblättern und Kuttelkraut wird in einen
„Fischwandl“ in Sud gesetzt und die Forelle dann im vol-
len Sud 3 Minuten kochen gelassen, dann nimmt man sie
heraus, legt sie auf eine lange Schüssel reichlich garnirt mit
grüner Petersilie und kleinen Erdäpfeln; man serviert dazu
eine Holländer-Sauce.

162. Holländer-Sauce.

Fünf Eierdotter, ein Kochlöffel voll Mehl, 4 Loth guter
Butter, der Saft einer halben Citrone, 2 Böffel gutes, dickes
Obers, $\frac{1}{4}$ Seidl des Fischsudes mit etwas Muskatnuß
werden in einem Topfe auf dem Feuer mit der Schneeruthe
so lange geschlagen bis die Masse kocht, dann durch ein Sieb
passiert und in einer Sauffiere angerichtet.

163. Buttermig-Pastetchen.

Man nimmt auf 1 Pfund Butter, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl,
macht mit Wasser und 2 Eierdottern aus dem Mehle einen
Teig, salzt ihn und walket ihn aus wie den Vorteig zu einem
Strudl, hierauf schlägt man die Butter in den Teig ein und
läßt ihn bei warmer Jahreszeit $\frac{1}{4}$ Stunde auf dem Eise
rasten, dann verwalkt man die eingeschlagene Butter mit dem
Teige dreimal gut und gibt ihn wieder aufs Eis. Diese Be-
handlung muß sich dreimal wiederholen, soll der Buttermig
leicht und blätterig sein. Endlich sticht man daraus beliebige
Formen, die mit Hasche gefüllt werden.