

nuten nach dem Garfochen werden sie heraus gehoben, und zu den übrigen Ingredienzien gethan.

Kalbschulter = Drüschen. (Des Noisettes de Veau.)

Kommen als selbstständige Speise vor (S. Abschnitt von Kalb.), und können, eben so bereitet, auch zu dem Ragout gebraucht werden.

Trüffeln zum Ragout. (Truffes pour Ragoût.)

Ein Pfund rein geschälter in gefälliger Form zugeschnittener Trüffeln (S. Abschnitt von Schwämmen) werden mit etwas Salz, Concassé, einem Lorbeerblatt, sehr wenig Thymian, und etwas wenig Knoblauch gewürzt, in acht Loth Butter ungefähr eine Viertelstunde lang über der Gluth passirt, dann Stück für Stück auf eine Serviette gelegt, alle Butter abgetrocknet, und so in das bestimmte Ragout gethan. Sie müssen recht warm in das ebenfalls warme Ragout kommen, um demselben ihren den Fein-essern so angenehmen Geruch mitzutheilen.



Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

Ein gelungenes Ragout ward von je her als die höchste Vergleichungsstufe des guten und feinen Geschmacks angesehen; vermuthlich weil man es so selten wirklich gelungen findet, und dieses wieder, weil ein gelungenes Ragout den Künstler ausschließend beschäftigt, dessen Aufmerksamkeit doch über so viele andere Gegenstände ausgebreitet seyn muß; endlich auch, weil ein Ragout das Urtheil eines jeden Kenners und Nichtkenners gleichsam auffordert, indem es nicht sowohl zum Sättigen, als vielmehr zum Versuchen da zu seyn scheint. Ein wahrer Expedient, der anspruchlos einem jeden Gerichte eine Unterlage bildet, um desselben Werth zu erhöhen.

Braunes Ragout. (Une financière, ou Ragoût financière.)

Vier Schöpflöffel brauner Funke (S. Abschnitt von den Funken) mit der Hälfte so viel Consommé, dem vierten Theil alten östereicher Wein mit acht Schalotten, zwey Lorbeerblättern nebst ein wenig Salz und Concassé gewürzt, werden an einer Ecke des Windofens ungefähr eine Stunde langsam gekochet, damit das Unreine und das Fett auf die Oberfläche steigen, und leicht abgenommen werden kann. Die Casserole wird dann mehr über das Feuer gerückt, um das schnellere Kochen zu bewirken, unter welchem die Funke auf drey Schöpflöffel voll eingekocht wird. In diesem Zustande soll sich diese Funke vom Löffel ziehend spinnen, und von kräftig angenehmem Geschmack seyn, dann wird sie durch ein feines Haartuch in eine angemessene Sauce-Casserole gepreßt, und in die Reihe anderer Casserole gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird sie im heißen Bade gewärmet. Bey dem Anrichten selbst kommen vier Schöpflöffel voll Kalbsfasche (S. Abschnitt Fasche), der auf daumenlange und dicke Würstchen gedreht, in einer Brühe abgekocht, und über einer reinen Serviette abgetrocknet worden ist, zwey Schöpflöffel passierte Champignons ebenfalls abgetrocknet (S. Champignon), einen Löffel Kalbsbries (S. Kalbsbries), zwey Löffel Hahnen-Kämme und Nieren (S. Hahnen-Kämme und Nieren) zusammen durch ein leichtes Schwingen vermengt, im nöthigen Falle mit Glace gehoben, und in eine dressirte Pastete angerichtet. Darüber werden einige große in Wein gekochte Krebse (S. Abschnitt Krebse) symmetrisch gelegt. So als ein selbstständiges Gericht, welches unter der Benennung Waarenpastete erscheint; bloß als Ragout zur Unterlage oder Garnirung eines andern Gerichtes dürften die Bestandtheile nur zur Hälfte genommen, und die Faschewürstchen können auch wohl ganz wegbleiben.

Ragout der halben Schambor oder Godard. (Une Michambore ou une Gôdard.)

Zwölf Schalotten werden mit zwey Schöpflöffeln altem österricher Wein und einem Löffel voll weißen Madera-Sec aufgekocht, mit vier Löffeln brauner Lunke (S. Abschnitt von der Lunke) und vier Löffeln Consommé (S. Abschnitt von der Brühe) genäßet, mit Concassé, einem Torbeerblatt gewürzt, der vorhergehenden gleich langsam gekocht, damit die aufsteigende Unreinlichkeit abgenommen, und die Sauce klar werden kann, dann am starken Feuer auf vier Schöpflöffel eingekocht, und in eine Sauce-Casseroles durch ein feines Haartuch gepreßt. In diese Sauce kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von Schwämmen), ein Löffel Artischocken (S. Abschn. zu den Rag. geh. Ingrid.), zwey Löffel Kalbsbries (S. eben daselbst), zwey Schöpflöffel Hahnen-Kämme und Nierenchen (S. vorhergehenden Abschnitt), und zwey Löffel voll Krebschweifchen; es wird unter leichtem Durcheinander-schwingen mit Glace und etwas Limoniensaft gehoben.

Eine Schamborel. (Une Chambore.)

Dies Ragout wird den vorhergehenden an Kraft überlegen übrigens aber gleich gehalten, und nur um einen Schöpflöffel Lunke mehr genommen, um die zukommenden Ingridienzien gehörig nassen zu können. Zu den obbenannten Ingridienzien kommen noch vier Schöpflöffel in Butter passierte Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln) zwey Löffel Obergaum (S. Abschnitt zu den Ragout gehörigen Ingridienzien), wenigstens acht Kapauner-Nocken (S. Abschnitt von der Fash), vier fein gespickte große glasirte Kälberbries (S. Abschn. von Kalbsbr.), acht große in Wein abgekochte Krebsen nebst zwölf glasirten Schulterbrieschen (S. eben daselbst). Die meistens mit diesem Ragout gegebene Fache wird der Länge nach in ihrer ganzen Herrlichkeit darüber gelegt.

Ragout Montglas *). (Une Montglas.)

Ein Schöpflöffel voll im verschobenen Viereck von der Größe einer Erbse geschnittene Trüffeln, die vorher in Champagner-Wein gekocht waren (S. Abschnitt Trüffeln) und nun ausgekühlt sind, eben so viel gedünsteter Gansleber, so viel gebratener Kapauerbrüste, eben so viel Repphühnerbrüste, und eben so viel passirter Champignons sind die Bestandtheile dieses Ragouts. Die Abfälle der Gansleber werden mit der Messerklinge zerrieben, und mit einem Schöpflöffel brauner sehr kräftiger Tunke (S. Abschnitt der Tunken) vermengt, endlich durch ein Saartuch gestrichen, und über die Bestandtheile des Ragouts gegeben, welches, mit Glace und Concassé gehoben, den höchsten Grad des Wohlgeschmackes gibt.

Ragout Salpicon. (Un Salpicon.)

Die Salpicone steht in genauer Verwandtschaft mit der Montglas, obgleich weniger angesehen und geschätzt. Ein Schöpflöffel voll kleinwürflich geschnittener Kapauerbrüste (die vorher gebraten und schon ganz kalt sind), eben so viel gedämpfter Kalbsbries, so viel Trüffeln, so viel Champignon und so viel Pöckelzungen werden mit anderthalb Löffel legierter Tunke vermengt (S. den Abschn. der Tunken) und in heißem Bade gewärmt, und so als Ragout in einer Kruste- oder Butter-Pastete aufgetischt, oder als Fülle nach Angabe gebraucht; in beyden Fällen muß es höchst lieblich und köstlich schmecken.

Schildkröten = Ragout. (Une fausse Tortue.)

Zwölf mittelstarke Schalotten und zwölf Beeren spanischer Pfeffer werden mit zwey Schöpflöffeln altem österreicher Wein, und einem Löffel Madera = Sec aufgekocht, mit vier Schöpflöffeln brauner Tunke (S. Abschnitt von den Tunken), und eben

*) Der Almanach des Gourmands leitet das Wort Montglas von dem Marquis Montglas, der es erfunden haben soll, ob es gleich im Allgemeinen nur Mongla geschrieben und ausgesprochen wird.

so viel Consommé genasset, ungefähr eine Stunde an der Ecke des Windofens langsam gekocht, damit die Butter und alles Unreine abgenommen werden kann, alsdann über starkem Feuer auf drey Schöpflöffel eingekocht, mit einem halben Schöpflöffel Madera = Sec abgeschreckt, und endlich durch ein feines Haartuch in eine angemessene Casserole geseiht, und stark mit Glace bestrichen. In diese durchsichtig klare, glaceähnlich sich spinnende kräftige Sauce der schönsten rothbraunen Farbe kommen zwey Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von den Ingr.), eben so viel Kalbsbries (S. ebendasselbst), so viel der schönsten und größten Hahnen = Kärme, die Hälfte so viel Hahnen = Nieren (S. ebendasselbst), ein Löffel Artischocken (S. ebendasselbst), und vier Löffel Trüffel (S. Abschnitt von den Schwämmen). Bey dem Anrichten selbst, welches meistens Theils in eine dressirte Pastete über einen Kalbskopf geschieht, kommen sechs Kapauer = Nocken (S. Abschnitt von den Fischen), sechs gespickte und glastirte schöne Kalbsbries, vier sehr kleine Nesttauben (S. Abschnitt von den Tauben), vier und zwanzig rund gedrehte kleine saure Gurken, eben so viel kleine Eyerdotter, wozu sechs hart gekochte Eyerdotter durch ein Sieb gestrichen, mit einem eyerdottergroßen Stückchen Butter und zwey frischen Dottern abgearbeitet, und haselnußkleine, den Schildkröteneyern ähnliche Eyer gemacht, dann abgekocht, abgetrocknet und beygelegt werden, zwölf Stück eyerdottergroß und rund geschnittene in Butter gebackene Semmeln, dann wird es mit vier großen Krebsen und acht großen in einer Presse gekochten Trüffeln (S. Abschnitt von den Trüffeln) belegt; so, daß das Ganze eine prächtige imponirende Schüssel gibt.

Weißes Ragout. (Ragoût blanc.)

Eine jede weiße Lunte ohne Säure kann hierzu gebraucht werden, so z. B. die Lunte eingemachter Hühner, die des Kalbsfleisches, hauptsächlich aber die legirte Lunte (S. Abschn. von den Luntten), die ihrer reinen Weiße wegen die ansprechendste Miene hat. Es werden vier Schöpflöffel voll weiße Lunte (S.

Abschnitt von den Lunken) mit zwey Löffel Consommé (S. Abschnitt von der Brühe) verdünnet, langsam gekocht, damit das aufsteigende Unreine von Zeit zu Zeit abgenommen werden kann. Dann, wenn sie auf diese Art rein geworden, am star-ken Feuer während des Rührens auf zwey Schöpflöffel eingekocht, einige Minuten vom Feuer gesetzt, damit die allzu große Hitze etwas verdampfe; nach dieser kleinen Weile wird sie nun unter schnellem Rühren mit einer Liaison (Verbindung) von sechs Eyerdottern (S. Abschnitt von den Eiern) legirt, über dem Feuer fortgeführt, bis, verdickend, die Sauce Luftblasen macht, als wenn sie kochen wollte. Dann wird sie durch ein Haartuch in eine Sauce-Casseroles gepreßt; mit einem Schöpflöffel Champignon (S. Abschnitt von den Ingr.), zwey Löffel Hahnen-Kämmen und Hahnen-Niernchen (S. ebenda-selbst), zwey Löffel Kalbsbriesen (S. eben daselbst) und Ober-gaumen (S. ebenda-selbst), einem Löffel voll Krebschweifchen unter leichtem Schwingen vermengt, mit Limoniensaft, Glace, etwas Salz und Concassé gehoben, und nach Maßgabe ge-brauht.

Ragout-Pompadour.

In zwey Schöpflöffel der kräftigsten Beschamelle (S. Ab-schnitt von der Lunke), werden drey Schöpflöffel schöner sehr weiß gehaltener Hahnen-Kämme und Hahnen-Niernchen ver-mengt, in kleine Vole-au-vent oder vielmehr große Augen-gläserpastetchen, oder auch künstlich gemachte Krusten von Brot (S. Abschnitt von Krusten) angerichtet. Selbst als Unterlage zu anderen Gerichten wird es gebraucht.

Fasten-Ragout. (Un Ragout maigre.)

Wierzig kleine Zwiebelchen in gleicher Größe abgeschälet, und in sehr heißem Schmalz braun gebacken, werden in rothem Weine weich gekocht, so zwar, daß der Wein ganz einkocht, dann eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschnitt von den Champignons), so viel in einer Salzbrühe abgekochte

Artischocken (S. Abschnitt von den Ingredienzien zum Ragout), so viel in Wein abgekochte und ausgelöste Krebschweifchen werden in eine Sauce-Casserole gethan. Der hierzu gehörige Fisch von ungefähr vier Pfund schwer (S. Abschnitt von Karpfen) wird mit drey halben Maaß rothem Wein, zwey spanischen Zwiebeln, zwey gelben Rüben, einer Petersilienwurzel, einem halben Kopf Sellerie, zwey Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian und Pfeffer weich gekocht. Der Sud wird hernach in eine andere Casserole über einen starken Eßlöffel des feinsten Mehls mit zwölf Loth Butter abgetrieben, durch ein Haartuch geseiht, und auf starkem Feuer unter immerwährendem Rühren bis zur schnurdick sich spinnenden Sauce eingekocht. In dieser ihrer Dicke wird sie noch einmahl durch ein Haartuch auf die in der Sauce-Casserole befindlichen Ingredienzien gepreßt, mit Concassé und Limonien-saft gehoben, und nach einer gehörigen Vermengung unter leichtem Schwingen nach bestimmter Weise gebraucht. Karpfen und Aal in rothem Wein gekocht, und mit diesem Ragout maskirt, geben die so berühmte Matelotte (S. Abschn. von den Karpfen).

Weißes Fasten-Ragout. (Ragout blanc maigre.)

In drey Eßlöffel voll weißer legierter Sauce (S. Abschn. von Funken) kommen vierzig in Wasser abgekochte, dann rein gepuhte in einer Salzbrühe weichgekochte Karpfenzungen, die Hälfte so viel, zuerst in Wasser abgekochter, dann ebenfalls in Salzbrühe weich gekochter zugeschnittener Stücke Karpfen-Milchner-Peischel, ferner zwanzig ausgelöste Krebschweifchen (S. Abschnitt von Krebsen), zwanzig passirte Champignons (S. Abschnitt von Ingredienzien), und zwanzig Stück Artischocken. (S. Abschnitt ebendaselbst), alles leicht durch einander geschwungen, und so recht heiß von der besten Miene das bezeichnete Gericht damit maskirt.