

den hat diese Pastete mit der vorhergehenden ganz gemein. Von großer Wirkung bei solchen Gerichten ist der Beitritt der Trüffeln (S. Abschn. v. Trüffeln, 1ter Thl.), die unter die Ingredienzen des Ragouts gemengt, und einige schöne Trüffeln obenauf statt der Krebsen gelegt werden.

Mürbe Pastete von Wildpret-Fasche. (Tourte d'Entrée de Godiveau de Gibier.)

Mürbe Pastete von Schillnocken. (Tourte d'Entrée de Quenelles de Sandre.)

Diese und so viel andere mürbe Pasteten werden den vorhergehenden gleich bereitet.

Nach dem Garbacken einer jeden dieser Pasteten wird die Oberfläche aufgeschnitten, abgenommen, die Fülle mit einer kräftigen braunen Lunte (S. Abschn. v. Lunten 1. Thl.) begossen, dann wieder bedeckt und soyleich aufgetischt.

Fünfter Abschnitt.

Von Casserole-Pasteten.

An die vorhergehenden mürben Pasteten, schließen sich die Casserole-Pasteten an, und zwar ihrer Bestandtheile und Bereitungsweise wegen. Ihr Aeußeres zeichnet sich durch einfache Form und anspruchloses Wesen aus; ihr Inneres gibt hingegen große Mannigfaltigkeit, und läßt sich bis zum Köstlichsten steigern.

Casserole-Pastete von Tauben mit Trüffeln. (Timbale de Pigeons aux Truffes.)

Eine, der Casserole ähnliche, runde, flache Form von 6 Zoll im Durchmesser, und 4 Zoll Höhe, wird mit klar gemachter Butter halb Messerrücken dick bestrichen; diese inwendig mit Butter bestrichene Fläche wird mit zierlich geschnittenem Nudelteig in schöner Zeichnung ausgelegt. (S. Abschn. v. Nudelteig). Ein Stück mürben Teiges (S. Abschn. mürber Teig), wird zwei Messer-

rücken dünn, vier Zoll hoch und achtzehn lang, ausgewalzt, und über sich selbst zusammengerollt. Aus eben diesem Teig wird auch eine Platte von zwei Messerrücken Dünne ausgewalzt und nach der oben bestimmten Form rund geschnitten; die Verzierung wird dann leicht mit der Spitze des Federpinsels bestrichen, behutsam mit der runden Platte belegt, welche, um die Verzierung gut an sich zu nehmen, leicht niedergepreßt wird; dann wird jene an den Seitenwänden leicht genäßt, und mit dem zusammengerollten Streif Teiges belegt und gepreßt, so daß sich die beiden Enden dieser Bände überspielen, und die Form mit der zu Boden liegenden Platte vollkommen ausfütern, um aber einen jeden Ausfluß der Fülle zu hindern, wird ein dünner Streif Teiges über die Zusammenspielung der beiden Theile, die naß gemacht worden sind, gelegt, und niedergepreßt. Ueber den Teig wird die ganze Form zwei Messerrücken dick mit Trüffelmasse (S. Abschn. von Faschen 1. Thl.) bestrichen; dann rundlaufend am Boden mit sechs jungen Taubenbrüstchen im Kranze belegt; zwischen ein jedes Brüstchen kommt ein dickes Blatt Trüffeln (S. Abschn. Trüffeln 1. Thl.); die leere Mitte wird mit Trüffelmasse ausgefüllt, dann wird eine zweite Lage von Taubenbrüstchen, der ersten gleich, gelegt, und die Mitte wieder mit der benannten Masse ausgefüllt, so daß die Form bis auf einen Finger Höhe angefüllt ist. Nun wird die Fülle mit einer der untern gleich runden Platte belegt, gleich gerichtet und bestrichen, über welche dann der vorragende Teig des Streifes eingeschnitten und übergebogen wird; das Ganze schließt eine andere Platte, die, genau nach der Größe der Form geschnitten, eine jede noch so kleine Oeffnung bedeckt, und hierdurch selbst den Ausfluß des Dampfes abhält. Die Pastete wird endlich in einem abgekühlten Ofen von fünfzig Grad Reaumur (S. Einleitung) ungefähr anderthalb Stunden lang gebacken, welches natürlicher Weise so angetragen werden muß, daß sie, aus dem Ofen kommend, gleich auf die Tafel gesetzt werden kann; wenn sie nämlich aus der Form über die gehörige Schüssel gestürzt, oben behutsam aufgeschnitten, mit einigen Anrichtlöffeln voll sehr kräftiger brauner Dunke (S.

Abchnitt von Tunken, 1ter Theil) besaucet, und wieder bedeckt worden ist.

Bei der Vereitung des Eierteiges (S. Abschn. Eierteig) ist bemerkt worden, daß derselbe bei der Bearbeitung nicht viel mit Mehl bestäubt werden dürfe, weil man ihm dadurch ein schönes Geiß und ein durchsichtiges Ansehen geben kann; es hat noch die Folge, daß dieser so rein gehaltene Teig, als Verzierung gebraucht, in der Hitze eine höhere Farbe annimmt, gegen den übrigen Teig absticht, und eben dadurch einen schönen Effekt hervorbringt. Die Zeichnung muß übrigens rein und zart ausgeführt werden. (S. Kupfertafel 1. Figur 3 u. 4.)

Casserole-Pastete von Wachteln. (Timbale de Cailles.)

Casserole-Pastete mit Mooschnepfen. (Timbale de Bécassines.)

Diese Pasteten werden der vorhergehenden gleich behandelt. Nach dem Garbacken wird jedes Mal die Oberfläche aufgeschnitten, die Pastete besaucet, dann wieder bedeckt und aufgetragen.

Casserole-Pastete mit braunem Ragout. (Timbale à la Financière.)

Diese Pastete wird der vorhergehenden Casserole-Pastete mit Tauben gleich bereitet; nämlich die Form verziert und mit mürbem Teig ausgefüllert. Dann wird auf der Kruste mit dünnen Speckplatten ausgefüllert, und mit fein geschnittenem Rindsfett ausgefüllt, mit runden Platten-Teig belegt, zugemacht und gebacken; welches in heißerem Ofen und in kürzerer Zeit geschehen kann. Die Kruste wird über die gehörige Schüssel gestürzt, die Oberfläche einen Finger breit rund herum am Rande aufgeschnitten, die Fette und die Speckplatten behutsam herausgenommen, und jedes sich allenfalls gesammelte Fett ausgetunkt; dann wird die Kruste voll mit einem gut besorgten braunem Ragout (S. Abschn. von Ragout, 1. Tbl.) angefüllt, mit der herausgeschnittenen Platte wieder bedeckt, und so aufgetischt.

Dasselbe findet bei allen jenen Pasteten Statt, die unter dem Abschnitte der warmen Pasteten aufgezeichnet stehen.

Casserole-Pastete mit Maccaroni. (Timbale de Macaroni.)

Es wird ein Pfund weißer, kernigter Maccaroni, in anderthalb Maasß Wasser mit etwas Salz, weißem Pfeffer, und zwölf Loth Butter langsam gedämpft, so daß die Nudeln, auflaufend, das Wasser in sich saugen, und kernig weich werden; dann werden sie mit einem halben Pfund kleinbröcklicher Butter und einem Pfund fein geriebenen Parmesankäse nebst einem Schöpföffel voll weißer Funke (S. Absch. von Funken, 1. Thl.) zwei Eßlöffel voll Glace, Salz und weißem Pfeffer anhaltend durch einander geschwungen, bis die Butter und der Käse zerschmelzend eine spinnende Funke bilden, und das Ganze bindend zum lieblichsten Geschmacke heben. Die übrige Behandlung ist jener Casserole-Pastete mit Taubenbrüstchen gleich; der verzierte und ausgefüllte Model wird nämlich mit dieser Masse gemacht angefüllt, und jener gleich gebacken; dann aber über die gehörige Schüssel umgestürzt, und ohne selbe erst aufzuschneiden, aufgestischt. Dieß Gericht erscheint in derselben Gestalt mit manigfachen Zusätzen: so z. B.

Casserole-Pastete v. Maccaroni mit Escalope von Hasen. (Timbale de Macaroni garni d'Escalope de Levreaux.)

Casserole-Pastete von Maccaroni mit braunem Ragout. (Timbale de Macaroni à la Financière.)

Casserole-Pastete von Maccaroni mit Pasten-Ragout. (Timbale de Macaroni à la Marinière)

Casserole-Pastete auf französische Art. (Timbale à la Parisienne.)

Die Kruste zu diesen Pasteten wird jener Casserole-Pastete von Taubenbrüstchen gleich gemacht, es wird dann einen Finger hoch von den bereiteten Maccaroni (S. den vorhergehenden Artikel) hineingelegt und gleich gestrichen; über dieses kommt eine

Lage der besagten Escalope oder dem Ragout und wieder Escalope, und wieder Maccaroni, bis endlich der Model völlig voll ist. Ueber das Ganze kommt eine Platte Teig, die mit dem vorstehenden Teige der Seitenwände eingedreht, einen jeden Ausgang der Fülle schließt.

Sechster Abschnitt.

Von den dressirten Pasteten.

Zur Familie der Casserole-Pasteten gehören die dressirten Pasteten, diese ihre jüngsten Schwestern, welche durch ihren schönen Fuß, und besonders durch ihre ansprechende reiche Fülle so beliebt sind; sie gelten als Zeugen des guten Toncs. Elegante Form, schöne Verzierung und reiche Fülle sind ihre Attribute. Dressirte Pastete mit braunem Ragout, oder Ragout-Pastete. (*Pâté chaud à la Financière.*)

Es kömmt hauptsächlich auf die richtige Bereitung des Teiges an, wenn man eine schöne Kruste erzeugen will (S. Abschn. von kalten Pasteten. Die Bereitung des Teiges). Es wird nämlich ein Pfund des feinsten Mehls über der Tafel gesiebt, und in eine Grube auseinander gestrichen, in diese Grube werden sechzehn Loth Butter gebröckelt und mit vier Eierdottern nebst ebenso viel Wasser, als diese betragen können, und Salz; durch ein leichtes Zusammenschieben zu einem festen Teig abgearbeitet und möglichst fein abgeknetet; nach einer Stunde des Ruhens wird dieser Teig über einen leicht bestäubten Bogen Papier mit der geballten Faust fünf Zoll im Durchmesser und bis auf zwei Linien dünn auseinander getrieben, der dick aufgestiegene Rand wird mit den Daumen und Zeigefingern der beiden Hände dünn gepreßt und in die Höhe getrieben, welches nur dann gelingt, wenn man während dem Pressen, zwischen den Fingern denselben zugleich zusammenschiebt; dieß wird so fortgetrieben bis zur Höhe von vier Zoll; dann wird durch ein leichtes Modeln mit der Hand