

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

der Kruste eine schöne Form gegeben; sie wird sodann mit dünnen Speckplatten bis zum fingerbreiten Rande hinauf ausgefüllert, und mit fein gehäkeltem Rindfett angefüllt; von den übrig gebliebenen Stückchen Teig wird ein Deckel gegen zwey Linien dünn ausgewalzt, rund geschnitten, und über die Oberfläche gelegt; die beiden etwas naß gemachten Ränder der Kruste und des Deckels werden auf die vorhergehende Weise zusammen gepreßt und in die Höhe getrieben, so daß die Kruste um eben so viel wieder steigt, als sie durch die Schweißung gesenkt worden ist. Nun werden die Ränder gleich geschnitten, und das Ganze mit dem übrigen fein gewalkten und ausgeschnittenen Teige geschmackvoll verziert. Nach einigem Abtrocknen wird diese Kruste mit abgeschlagenen Eiern, die mit etwas Mehl fein abgeschlagen worden sind, mehrmalen bestrichen und in eine Ofenhitze von 65 Grade Reaumur langsam bis zur schönsten gelbröthlich hellen Farbe gebacken; aus dem Ofen kommend, wird dieselbe aufgeschnitten, das Fett und die Speckplatten herausgenommen, und nach dem sorgfältigsten Reinigen über die gehörige Schüssel warm gestellt.

Bei dem Anrichten wird diese Kruste die Hälfte mit Kapauer-Mocken (S. Abschn. von Faschen, erster Thl.) in der Größe eines Tauben-Eies, die in einer Brühe abgekocht worden sind, über die Hälfte angefüllt, und dann mit einem sehr schmackhaften braunen Ragout übergossen (S. Abschn. v. Rag., erster Thl.) Die Oberfläche zieren vier schöne Krebsse. (S. Kupfert. 1. Figur 1. u. 2.)

Feine Kruste. Diejenigen Krusten, die zur Aufnahme der süßen Speisen der zweiten Tracht und einiger Grün-Speisen bestimmt sind, werden dünner im Teige, niedriger in der Form, und feiner in der Verzierung gehalten; jene zu den Planken werden oft bis auf neun Zoll im Durchmesser, aber nie über fünf Zoll Höhe getrieben.

Dressirte Pastete von Mooschnepfen mit Trüffeln. (Pâté chaud de Bécassines aux Truffes.)

Zu dieser delicates Pastete werden acht fette Mooschnepfen abgefedert und rein flammirt, dann von einander geschnitten, das

Benker, Kochkunst. II. Bd. Kunstbäckerei.

Eingeweide heraus genommen und der beinige Rücken heraus geschnitten, so wie auch die Flügel und Füße abgehauen; dann werden sie in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereiht, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß bestäubt, und mit vier Eßlöffel voll feinem Kräutchen, das mit fein geschnittenen Trüffeln vermehrt wird (S. Abschn. von feinem Kräutchen erster Theil), begossen, sorgfältig bedeckt, und endlich über stiller Gluth, unter wiederholtem Umwenden, zehn Minuten lang gedämpft; nach dem Auskühlen wird das feine Kräutchen mit dem fein gehäckelten Eingeweide, und vier starken Eßlöffeln voll feiner Kapauner-Fasche genau vermengt (S. Abschn. v. Faschen, erster Th.) Es wird eine der vorhergehenden gleiche Kruste durchaus mit dieser Fasche Messerrücken stark bestrichen; dann mit acht halben Schnepfen und sechzehn schönen Scheiben Trüffeln im Kranze belegt, wobei darauf gesehen werden muß, daß die Kruste nicht aus der ihr gegebenen Form gedrückt wird; diese erste Lage wird mit etwas Fasche belegt, dann die andere Hälfte Schnepfen mit zweimahl so viel Scheiben Trüffeln wieder darüber rangirt; das Ganze wird mit Speckplatten belegt, und der vorhergehenden gleich bedeckt, vermachet und gebacken. Nach ungefähr fünf Viertelstunden des Backens wird die Pastete herausgenommen, der Deckel aufgeschnitten, die Speckplatten herabgenommen, alles Fett ausgetunkt, und das Ganze mit einer kräftigen braunen Trüffel-tunke, wozu diese haselnußklein und rund geschnitten worden sind, begossen, aufgetischt. (S. Abschn. v. Tunken erster Th.)

Dressirte Pastete von Wachteln mit Champignons. (Pâté chaud de Cailles aux Champignons.)

Dressirte-Pastete von Kramets-Vögeln. (Pâté chaud de Grives.)

Dressirte-Pastete von kleinen Vögeln mit feinen Kräutern. (Pâté chaud de Mauviettes aux fines Herbes.)

Es werden zwölf schöne Wachteln nach dem Abfedern, und reinen Flammiren behutsam ausgelöst (S. Abschnitt vom Indian, die Art auszulösen) neben einander über die Tafel gebreitet, mit

feinem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, und mit folgender Fasje gefüllt: die Fasje besteht aus einem Gemisch von vier starken Eßlöffeln voll feiner Fasje, drei Löffel voll feinem Kräutchen, zwei Löffel voll fein gehackten Trüffeln, und zwei Löffel voll rappiertem Speck (S. erster Th.). Die Hälfte dieser Fasje wird in die Wachteln gefüllt, die wieder in ihre natürliche Form gelegt werden, mit der andern Hälfte wird die Kruste bestrichen, und die Wachteln doppelt über einander gereiht; in ihre Mitte kommen passirte Champignons; die Pastete wird nun mit dünnen Speckplatten bedeckt, mit einem Deckel aus Teig vermacht, und den vorhergehenden gleich gebacken; bei dem Anrichten wird der Deckel und die Speckplatten herabgenommen, das Fett ausgetunkt, und die Wachteln mit einer kräftigen braunen Lunte begossen.

Zu der Pastete von kleinen Vögeln werden deren wenigstens 36 ausgelöst, und immer zwei und zwei mit der Fasje zusammen gefüllt, übrigens den vorhergehenden gleich beendet; bei dem Anrichten wird eine kräftige italienische Lunte darüber gegossen. (S. Abschn. von Luntzen, erster Th.)

#### Dressirte Pastete von Obergäum mit Trüffeln. (Pâté chaud de Palais de Boeuf aux Truffes.)

Es werden 12 Obergäume in Salzwasser abgekocht, so daß sie sich leicht abschälen lassen (S. Abschn. v. Ingrid. 3. R. 1. Th.), dann in einer Presse weich gekocht (S. ebendasselbst), und zum Kaltwerden gestellt. Nach dem Auskühlen werden sie herausgenommen, von einander der Länge nach geschnitten, mit feiner Fasje bestrichen, zusammengerollt, und in eine den vorhergehenden gleich dressirte Kruste, die leicht mit feiner Fasje bestrichen ist, acht Stück ungefähr gereiht; über diese Rollen werden schöne Platten Trüffeln doppelt gelegt, dann wieder so viel Rollen Obergäum aufgestellt, wieder mit Trüffelplatten und mit etwas frischer Butter und Speckplatten belegt, mit der gehörigen Platte Teig vermacht, und sorgsam und schön verziert, den vorhergehenden gleich gebacken; bei dem Anrichten wird alles Fett ausgetunkt,

die Mitte mit einer sehr corfirten Drüffeltunke (S. von den Lunken erster Zhl.), wozu die Drüffeln blattweise geschnitten worden sind, begossen. Statt der Drüffeln können auch Champignons genommen werden, dann wird sie aber nicht mehr mit Drüffeln angezeigt.

**Dressirte Pastete von Kalbsbriesen. (Pâté chaud de Ris de Veaux.)**

Die Pasteten-Kruste wird der vorhergehenden gleich dressirt; unterdessen werden ungefähr zwölf gehörig gereinigte und in einer Presse weich gekochte Kalbsbriesen wie zu einer Escalope blattweise geschnitten (S. Abschn. vom Kalb, erster Zhl.) und mit 3 Eßlöffel voll klarer Butter, und drei Eßlöffel voll feinem Kräutchen nebst feinem Salz, Concassé und Muskatnuß bestäubt, und 5 Minuten lang langsam geschwungen, und sonach kalt gestellt; nach einigem Auskühlen werden die Briesen aus dem Kräutchen herausgenommen, und dieses mit starken 4 Eßlöffel voll Kapauerfasche vermengt; die Kruste wird dann mit der Hälfte dieser Fasche bestrichen, die Briesen reihenweise darüber gelegt, wieder leicht mit der Fasche bestrichen, bis endlich dieselbe voll ist, die nun wie die vorhergehenden erst mit Speckplatten, dann mit einem Deckel von Teig bedeckt, genau vermachet und gebacken wird. Bei dem Anrichten werden die Briesen, nach dem Austunken alles Fettes, mit einer kräftigen braunen Tunke begossen. (S. Abschn. von Lunken, erster Zhl.)

**Dressirte Pastete mit Ragout Montglas (Pâté chaud à la Montglas.)**

Dieses zarte Gericht ist nur eine Wiederholung der dressirten Pastete mit braunem Ragout; statt der Fasche-Mocken und braunem Ragout kömmt ein köstliches Ragout Montglas (S. Abschn. vom Ragout, erster Zhl.), in die hochgebackene Kruste (S. die dressirte Pastete mit braunem Ragout), deren Oberfläche gewöhnlich eine große und schöngepickte Kalbsbriesen bedeckt. (S. Abschn. vom Kalb, erster Theil)

### Dressirte Pastete von Lachsen. (Pâté chaud de Saumons.)

Es wird die in der Butter geschwungene Escalope von Lachsen, (S. Abschn. v. Lachsen, erster Thl.) kalt gestellt; unterdessen wird eine schöne Kruste jener der warmen Pastete mit Ragout gleich dressirt, und mit feiner Sardellenfische (S. Abschn. v. Fischen, erster Thl.) einen halben Finger dick überall gleich bestrichen; nach dem Auskühlen werden die Lachsschnitten aus der Butter über ein reines Tuch gelegt und in die Kruste gereiht, über die erste Reihe kömmt wieder etwas Fische, und über diese die Lachsschnitten, so zwar bis die Kruste voll wird. Das Ganze wird mit etwas Butter belegt, mit einem Deckel von Teig genau vermachet und gebacken. Bei dem Anrichten wird die Pastete mit weißem Fischen-Ragout (S. Abschn. vom Ragout) oder Paradiesäpfel-Tunke besaucet, und so aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Tunken, erster Thl.)

Auf diese Weise werden alle jene Fischpasteten bereitet, deren Fleisch sich zu einer Escalope eignet.

### Dressirte Pastete von Schillschnitten. (Pâté chaud de Filets de Sandres farcis.)

Die Kruste wird stets so dressirt, wie jene zu dem braunen Ragout, und die Schnitten so wie jene rollirte Schillschnitten (S. Abschn. v. Schill, 1. Thl.) Dieselbe wird einen halben Finger dick mit der feinen Krebs-Fische bestrichen (S. Abschn. von Fischen, erster Th.), so wie die Schnitten, die dann zusammengerollt und in die Pastete gestellt werden; über diese wird nun eine Lage von eben der Fische gestrichen, und die übrigen Schnitten darüber gestellt, so daß die Kruste voll wird; das Ganze wird mit etwas frischer Butter belegt, mit dem gehörigen Deckel von Teig bedeckt, genau vermachet, und gebacken. Bei dem Anrichten wird die Pastete mit einer Paradiesäpfel- oder einer andern braunen Tunke begossen. (S. Abschn. von Tunken, erster Th.) Der Beistritt von Trüffeln hebt das Ganze ungemein.

Dressirte Pastete von gemischter Grünspeise.  
(Pâté chaud de Légumes à la moderne.)

Dies delikate Gericht ist eines der modernen Zusammensetzungen; es wird aber wegen der langwierigen Arbeit seiner Bereitung selten gegeben; endlich ist auch nur das Frühjahr und der Sommer die eigentliche Zeit, wo diese Art Gerichte gelungen gegeben werden können.

Ein halber Schöpflöffel voll olivenklein geschnittene gelbe Rüben werden in weißer Brühe mit etwas Zucker weich gekocht, und so gerieben, daß, wenn die Rübchen weich werden, die Brühe auf Glace gefallen sei. (S. Abschn. von Wurzeln und Rüben, erster Th.) Sie werden sonach in eine andere Saucecasserole umgeleert. Eben so viel und so geschnittene Wasserrüben oder junge Kohlrüben werden ebenfalls in einer kräftigen Brühe, mit etwas Salz und Zucker weich gekocht, so daß die Brühe, wenn diese weich werden, auf Glace gefallen sei (S. ebendasselbst), sie werden ebenfalls in eine andere Casserolle umgeleert. Ungefähr so viel muskatnußklein entblätterte Hauptesalatherzchen (S. Abschn. von Pflanzen) werden mit 24 den gelben Rübchen gleich geschnittenen Zellerstückchen in einer fetten Brühe, mit Speckplatten bedeckt, weich gekocht und bei Seite gesetzt; nach einigem Abkühlen werden sie aus dieser Presse über eine Serviette und dann in eine Saucecasserole gethan. Ein starker halber Schöpflöffel voll, den gelben Rübchen gleich lang geschnittene und in Salzwasser nebst einem Stückchen Butter abgekochte grüne Biskolen (S. Abschnitt von Pflanzen), und eben so viel auf kleine Rosetten geschnittener Blumenkohl (S. ebendasselbst), der ebenfalls in Salzwasser mit etwas Butter weich gekocht worden ist, wird nach dem Abkühlen aus dem Wasser genommen, über eine Serviette gelegt, und dann in die Casserole zu den Biskolen gethan. Dann werden noch ein halber Schöpflöffel voll grüne Erbsen (S. Abschn. von Pflanzen), und eben so viel Schneidspargel (S. ebendasselbst), jedes besonders in Salzwasser abgekocht, abgeseiht, und in eine eigene Casserole gethan. Eine Stunde — vor dem Anrichten werden

alle diese Ingredienzen in heißem Wasser warm gestellt. Nach einer halben Stunde des Warmstehens entlassen diese Pflanzen das Wasser, mit dem sie geschwängert sind, und man muß selbes wieder behutsam abseihen. Dann werden sie jedes mit einem halben Eßlöffel voll zerlassener klarer Butter begossen, und wieder warm gestellt; so wird auch die verdünnte Glace der gelben und weißen Rüben abgeseiht, eingekocht, und wieder darüber geseiht; endlich werden alle diese Pflanzen und Wurzeln jedes mit einem bis anderthalb Eßlöffel voll sehr kräftiger und fein schmeckender Beschamelle begossen und leicht durch einander geschwungen, so behutsam zwar, daß der Blumenkohl von den Fisoln, und der Schneidspargel von den grünen Erbsen nicht beschädigt werden. Hierzu kommt noch eine gleiche Portion schön weiß passirter Champignons (S. Abschn. von Champignons), endlich wird das Ganze theilweise in eine dressirte Pasteten Kruste (S. d. dressirte Pastete mit braunem Ragout) gethan, und, mit etwas Beschamelle leicht begossen, aufgetischt.

Die Bestandtheile dieses Gerichtes wechseln nach der Jahreszeit; so werden z. B. im spätern Sommer frische, weiße Fisoln, weiterhin kleine Zwiebelchen, und noch später Sprossenkohl anstatt des abgehenden Spargels, grüne Erbsen und grüne Fisoln, gebraucht.

## Siebenter Abschnitt.

### Von Gerichten, die, in Schmalz gebacken, als Mehlspeisen aufgetischt werden.

Ich habe diesen Abschnitt hierher gesetzt, weil er doch irgendwo stehen mußte, und weil überdieß gerade hier sein Platz zu sein schien, indem diese Mehlspeisen, aus der Pfanne kommend, aufgetischt werden müssen, und dieses mit den warmen Gerichten der ersten Tracht gemein haben, welches sie einiger Maßen in ihre Verwandtschaft setzt.