

Salpicons

werden ragoutartige Delicateffen genannt, deren Bestandtheile stets in kleingeschnittenem Zustande, und zwar niemals als Unterlage, sondern theils in Muscheln, theils in Pastetchen gefüllt eine aparte Speise bilden.

Kalbsmilchner, geräucherte und gekochte Ochsenzungen, Trüffel, Champignons werden von jedem gleiche Theile bereitet, zu kleinen Würfeln geschnitten und mit Glace und einem Glase Madeira, kurz gekochter, kräftiger brauner Sauce mit Rücksicht auf die Bestandtheile behutsam untermischt, oben mit Glace begossen und im Warmbade bereitgestellt.

Pariser Salpicon

besteht aus kleinwürfelig geschnittenen, recht weißen Champignons, mit welchen man ein Champignonpurée meliert und mit Geflügelglace übergossen recht warm serviert.

Salpicon von Wildbret

ist ein Gemenge aus Rehwild, Feldhühnerlebern, Trüffel, Champignons, geräucherter Zunge in einer dick eingekochten Salmisauce mit Bordeauxwein.

Salpicon à la Valenciennes

besteht aus kernig gekochtem Reis, Champignons, Artischockenfonds, gebratenem Geflügel, gekochten gelben Rüben, Krebschweischen. Alle diese Salpicons eignen sich vorzugsweise zum Füllen kleiner vols au vent, kleiner Croustaden, kleiner Chartronsen, Silbermuscheln, Capisantis und Casserolles.

Italienisches Salpicon.

Kalbshirn, Champignons, Ochsenmark, magerer gekochter Schinken wird zu gleichen Theilen, jedes für sich entsprechend vorgerichtet, mit einer kräftigen braunen Madeirasauce untermengt und serviert.

Palermer Salpicon

bereitet man aus gekochten, kleingeschnittenen Maccaronis, Filets von gebratenen Feldhühnern, Hahnenkämmen, Artischockenfonds, gekochtem mageren Schinken nebst einer kräftigen, dicken Sauce tomate (Paradiesäpfelsauce).

Königsalpicon

ist ein Gemenge aus Gansleber, gebratenem Geflügel, Champignons, Kalbsmilchnern und Hahnenkämmen. Alles dies wird mit einer mit Krebsbutter zubereiteten, dick eingekochten Butter-sauce vermenget.

Weißes Salpicon

wird aus Hahnenkämmen, sehr weißen Champignons und Geflügel-leberln mit Zuhilfenahme einer dicht eingekochten feinen weißen Sauce bereitet.

Trüffelsalpicon

besteht aus kleinwürfelig geschnittenen Trüffeln, welche mit Trüffelpüree und recht dick eingekochter spanischer Sauce vermenget werden.

Salpicon à la tortue

ist eine Verbindung aus weichgekochtem Ochsenfleisch, Trüffeln, Krebschweischen, kleinen Geflügelklößchen, Essiggurken mit einer dicht eingekochten Schildkrötensauce.

Salmi von Wildenten.

Wildenten werden gerupft, die Haare abflammt, aus-geweidet und, mit Gewürz eingerieben, 2—3 Tage in Essigbeize gelegt. Man muß die Enten täglich in der Beize umwenden. Vor dem Braten nimmt man sie heraus, spickt sie mit Speck, salzt und pfeffert sie, reibt sie noch mit zerdrückten Wacholder-beeren ein und brät sie in Butter mit Wurzeln weich. Sind sie weich, so nimmt man sie aus dem Saft heraus, macht eine dunkle Sauce von Rothwein und Madeira und passirt sie durch ein Haarsieb, dann legt man die tranchierte Wildente in die bereit-stehenden warmen Buttermasteten hinein, sowie einige Stück-chen gekochtes Kalbsbries, in Blätter geschnittene Champignons, 1 Löffel voll Pflückerbsen, sowie kleine Knödeln von Wurstbrät. Die Buttermasteten füllt man mit je einem Viertel Ente,

1 Stück Bries, 2 Knödeln, einigen Erbsen und etwas Saft und gibt sie auf einer heißen Platte zu Tisch. (Siehe Pasteten von Buttermehl).

Salmi von Rebhühnern.

4 Rebhühner werden rein gepuzt, innen mit Gewürz und Salz ausgerieben, sowie außen wie zum Braten gesalzen. In einem Keudel werden sie auf einem Stück Butter oder Suppenfett mit Speckabschnitzeln, einigen Zwiebelscheiben, etwas Thymian, Kapern, Citronenmark, Fleischsuppe und rothem Wein weich gedünstet, dann nimmt man sie heraus, zerschneidet sie in 4 Stückchen, stoßt die Überbleibsel in einem Mörser mit Kalbfleisch und Hühnerleberln gut zusammen, gibt sie in die Sauce zurück, staubt etwas Mehl daran, rührt das Mehl gut ein, gießt mit Suppe und Rothwein auf, passirt die Sauce durch ein Haarsieb, läßt die zerschnittenen Rebhühner noch in dem Saft aufkochen, gibt einige Tropfen Madeira dazu und serviert sie mit Buttermehlkrapferln oder Bögen.

Von den Saucen im allgemeinen.

Eine Sauce hat immer den Zweck, Zuthat zu einer Fleisch-, Fisch- oder Mehlspeise zu sein und deren Geschmack zu erhöhen. Es ist daher bei Bereitung derselben besondere Aufmerksamkeit anzuwenden. Die Haupt- und Grundstoffe einer jeden Sauce bestehen meistens aus Mehl und Suppe, welche dann mit verschiedenen Beimischungen erst zur eigentlichen Sauce werden.

Eine gute Sauce muß vor allem kräftig, pikant und appetiterregend sein, sie muß den gehörigen Fettstoff enthalten, ohne daß dieser auf der Oberfläche sichtbar ist; sie muß sich, je nach der Beschaffenheit, durch schöne Farbe und Glanz hervor thun und klar, das ist ohne Bodensatz, sein. Bei Anwendung von Gewürzen dürfen diese bei keiner Sauce besonders vorherrschend sein, auch soll die Köchin bei Anwendung von Citronen oder Drangen vermeiden, einen Kern in die Sauce zu bringen, da ein solcher herben Geschmack macht. Ist von Citronengelb für