

XIII. Abschnitt.

Vom Kalb.

Kalbsohr à la tortue.

Nachdem man das Kalbsohr in Suppe heiß gemacht und ein sehr gutes Ragout à la Chambord mit guter Madeira-Sauce bereitet, macht man auf derselben Schüssel, in welcher das Ohr angerichtet wird, eine hübsche Guirlande aus dünn geschnittenen kleinen Gurken, ferner mittelst geschabten Krens, eines hartgekochten Eierdotters, einer halben Sardelle, einer Olive und ein wenig grüner Petersilie ein Bouquet, sowie eine Rose aus Rüben oder Rettig, womit die Seite der Schüssel recht hübsch hergerichtet wird, worauf das Ohr behutsam, damit nichts vom Auspuß verschoben wird, hinein- und das Ragout mit der pikanten Sauce darübergegeben wird. Dieses Kalbsohr ist ungemein beliebt.

Kalbsohr à la hollandaise.

Dieses wird auch in Suppe heiß gemacht, jedoch mit einer Hollandaise-Sauce, welche man unter den Saucen findet, angerichtet.

Kalbsohr à la Titus.

Dieses wird auch mit einer Hollandaise-Sauce servirt, jedoch schneidet man dabei Semmel in Form der viereckigen Crotons, backt selbe schön goldgelb und streut sie, wenn das Ohr schon mit der Sauce angerichtet ist, darüber.

Kalbsohr à la tatare.

Dazu wird Kalbsohr genommen, welches noch nicht in Essig gelegen ist, paniert selbes ein, wobei man es, damit die Panier besser hält, früher ein wenig warm macht und nun in weißen Semmelbröseln goldgelb herausbackt. Die Sauce à la tatare wird separat dazugegeben und ist unter den kalten Saucen (S. 33) zu finden.

Kalbsohr mit Senf-, Paradeis- oder feiner Kräutersauce.

Bei diesen wird das Ohr vorher in Suppe heiß gemacht und mit der betreffenden Sauce, welche man unter Abschnitt »Saucen« findet, angerichtet.

Kalbsohr à la vinaigrette.

Bei diesem wird das Ohr gebacken und mit der kalten Sauce à la vinaigrette (S. 35) servirt.

Kalbsohr mit Wurzeln.

Man schneidet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie fein nudelig und kocht sie nebst ein wenig Essig, Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Gewürz, Salz und einem Stückchen Zucker in weißer Suppe, worauf man, wenn das Wurzelwerk weich ist, das Ohr hineinlegt, einmal aufkochen läßt und mit geriebenem Bren anrichtet. — Wenn das Kalbsohr oft an den ersten Tagen nicht verwendet wird, so kann man es in einem solchen Sud an einem kühlen Orte lang aufbewahren.

Hirn à la coquille.

Nachdem man dem Hirn die Haut abgezogen und es gut ausgewässert hat, wird es in Butter mit grüner Petersilie gut abgeröstet, dann Salz und Pfeffer darangegeben, auch ein Ei zugerührt, worauf man eine Muschel mit Butter bestreicht, mit Semmelbröseln austreut, das Hirn hinein- und wieder Brösel und einige Tropfen zerlassene Butter daraufgibt und es schön braun

backt. Man stelle aber die Muschel in eine flache Pfanne, damit durch das Heraustropfen des Fettes in das Rohr kein übler Geruch entsteht.

Hirn à la maréchal.

Das Hirn kommt in laues Wasser und wird die Haut abgezogen, wobei man aber wohl Acht zu geben hat, daß es ganz bleibe, worauf man es in kaltem Wasser bis zum Sud zum Feuer, dann zurückstellt und kalt werden läßt.

Wird ein Hirn à la maréchal gebraucht, so wird ein halbes behutsam herausgenommen, auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abläuft, dann in der Mitte durchgeschnitten, gesalzen und gepfeffert, in Mehl eingetunkt und nun in Eiern und Semmelbröseln panirt und in heißem Schmalz gebacken. Hierauf läßt man in einem kleinen Schnellsieder ein wenig Butter heiß werden, gibt 2 Eier (auf ein halbes Hirn berechnet) nebst etwas Salz und einigen Tropfen Obers hinein, rühre dies, bis es fest ist, gebe hernach noch einen Eßlöffel Buttersauce und grüne Petersilie dazu, und wird nun das Ganze in der Weise servirt, daß in der Mitte das Maréchal und links und rechts das Hirn zu liegen kommt.

Hirn mit schwarzer Butter.

Wenn man das blanchirte Hirn in weißer Suppe heiß gemacht hat, läßt man Butter braun werden, schreckt sie mit einem Tropfen Essig ab, legt dann das Hirn in eine dazu bestimmte Schale, und nachdem man Salz, Pfeffer und ein wenig grüne Petersilie dazugegeben, gießt man die kochende Butter darüber.

Hirn mit Sardellen.

Das blanchirte Hirn wird ebenfalls in weißer Suppe heiß gemacht, dann auf ein halbes Hirn von 2 Sardellen die Gräten ausgelöst, worauf man sie fein schneidet, in ein wenig Butter anlaufen läßt, mit einer Wenigkeit Glace aufgießt und aufkochen läßt; schließlich legt man das Hirn behutsam auf die bestimmte Schale und gibt die Sardellenglace darüber.

Hirn à la fricassé mit Paradeis- und Champignonsauce, mit Sauce à la hollandaise und aux fines-herbes.

Bei allen diesen wird ebenfalls das blanchirte Hirn in weißer Suppe heiß gemacht und mit den betreffenden Saucen angerichtet.

Hirn-Fridoretto.

Das blanchirte Hirn lasse man zuerst gut abtrocknen, schneide es der Länge nach in drei Theile, salze und pfeffere es und bestaube es mit Mehl, worauf man es in einer flachen Pfanne rasch abbrät und dann behutsam umdreht; man macht dazu extra eine gute Trüffel- oder Champignonsauce.

Fricandeanbrust.

Nachdem man von der Kalbsbrust die Knochen ausgelöst und sie gewaschen hat, gießt man in einen Plafond oder eine Bratpfanne Wasser bis zu 2 Centimeter Höhe, läßt es kochen und legt nun die Brust einige Minuten hinein, bis eben die Haut so viel »geprellt« ist, daß sie sich spicken läßt; dann gebe man sie eine kleine Weile in kaltes Wasser, und nachdem man sie wieder herausgenommen, legt man sie auf ein Tuch, beschwert sie mit einem Brett und spickt sie nun. Hierauf gebe man in eine Bratpfanne ein Stückchen Butter, einige blätterig geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie und ein wenig Zwiebel, und indem man nun die Brust, nachdem sie noch gesalzen wurde, auf der Speckseite zu den Wurzeln legt, brät man sie vorsichtig, wobei man, wenn der Saft eingehen sollte, immer ein wenig Wasser nachgibt; nach $\frac{3}{4}$ Stunden dreht man sie um, und nachdem man sie fleißig mit dem nämlichen Saft begossen hat, gibt man schließlich einen Eßlöffel Cinnamonsauce oder auch ein wenig Glace dazu.

Kalbsfricandean

wird ebenso gemacht wie die Brust.

Prager Brust.

Zu dieser ist nur die Brust schwerer Kälber verwendbar; auch läßt man die Schulter dabei, wie auch die Brustrippen nicht ausgelöst werden, jedoch werden von der Schulter die Stelzen abgeschnitten und das Schulterblatt und Rohrbein ausgelöst. Hergerichtet wird sie auf folgende Art: Korianderkerne, Chalotten, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Neugewürz, Pfeffer, Ruttelkraut, ein Vorbeerblatt, Salbei und Citronenschalen werden im Mörser fein gestoßen, mit Salz vermischt und wird nun die Brust damit fest eingerieben; hierauf legt man sie mit Vorsicht in ein reines irdenes oder Holzgeschirr, wobei jede Höhlung sorgfältig vermieden werden muß, und beschwert sie, jedoch erst am zweiten Tage, und läßt sie nun 14 Tage stehen. Sollte sie nicht so viel Saft ziehen, daß er darüber zusammengeht, so macht man eine Sur extra darüber, indem man Salz in kaltem Wasser auflöst und daraufgibt. Nach Verlauf obiger Zeit nimmt man die Brust aus der Beize heraus, und nachdem man vorsichtig das Gewürz abgeschabt, wird sie schnell geräuchert und mit Vorsicht gekocht, damit sie nicht zu weich wird. Je ein Stück Brust und ein Stück Schulter, welch letztere erst beim Anrichten von der Brust abgelöst wird, wird für eine Portion gerechnet. Erdäpfel, Erbjenpüre oder böhmische Erbjen sind vortrefflich dazu.

Niederländer Schlögel.

Zu diesem wird gerne der Fricandeauteil genommen. Zubereitet wird er folgenderweise: Zunge, Speck, Sardellen und kleine Gurken schneidet man in der Länge der letzteren und bleistift dick, und indem man nun den Schlögel spießt und mit einem dünnen Messer vorsticht, steckt man die oben angeführten Sachen abwechselungsweise in das Fleisch, das zuletzt gesalzen und schön gebraten wird.

Kalbsbrust à la Numido.

Nachdem man Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie recht rein gepuht und am Krenreißer abgerieben, dann in heißem Del geröstet, gesalzen und gepfeffert hat, wird die Kalbsbrust

ausgelöst, gesalzen und gebraten, worauf dieselbe, wenn sie umgekehrt wurde, mit dem Wurzelwerk belegt, mit Semmelbröseln bestreut und fertig gebraten wird, wobei man sie fleißig mit dem Saft begießt und zuletzt trachtet, daß sie eine Kruste bekommt.

Paprika-, Paradeis- und Sardellenbrust.

Diese werden wie gewöhnlich gebraten und die betreffende Sauce, welche man unter dem Abschnitte »Saucen« findet, extra dazu gemacht. Ebenso werden die verschiedenen Schlögel behandelt.

Gerollter Nierenbraten.

Nachdem man dem Nierenbraten den Grat und die Rippen ausgelöst, ihn gesalzen und mit Fines-herbes bestrichen hat, wird er zusammengerollt, mit Spagat gebunden, gespickt und gebraten.

Nierenbraten à la crème.

Derselbe wird wie gewöhnlich gebraten. Die Sauce dazu, mit welcher er angerichtet wird, findet man unter »Saucen« (S. 27).

Fridora di vitello à l'italienne.

Der Kalbschlögel wird in gleiche kleine Filets geschnitten, welche nunmehr gesalzen, in Mehl eingetaucht und schnell in heißem Schmalz goldgelb gebraten werden, dann seigt man das Schmalz rein ab, gibt je ein wenig Madeira und Glace, sowie auch Trüffel und Champignons zu, und nachdem man nun dies nochmals aufkochen läßt, bereitet man einen kurzen pikanten Saft. Beim Anrichten legt man in die Mitte ein wenig Reis und Maccaroni, auch Parmesan, die Filets im Kranze herum, gibt die Glace darüber und fein geschnittene grüne Petersilie darauf.

Glacirte Briesrose.

Das Bries wird in kaltem Wasser aufgestellt, welches, wenn es lau ist, wieder abgeschüttet und durch frisches ersetzt wird, welches Verfahren, 4—6mal wiederholt, bezweckt, das Blut

recht ausziehen und die richtige Weiße zu erzielen. Das letzte Mal läßt man es bis zum End kommen, worauf das Bries herausgenommen, in frisches Wasser gelegt und, wenn es kalt geworden ist, gut abgetrocknet, die Rose herausgelöst, gespickt, gesalzen, in Mehl eingetaucht und in heißem Schmalz braun gebraten wird. Nachdem man sie umgedreht und auf der andern Seite gebraten hat, seiht man das Schmalz rein ab und gibt je ein wenig Suppe, frische Butter und Glace, sowie Trüffel und Champignons zu, und will man die Rose sehr braun haben, so stellt man sie ins Rohr und begießt sie öfter mit dem Saft.

So wird das Bries zu allen großen und kleinen braunen Ragouts bereitet, ebenso auch zu Bries aux fines-herbes oder à la maréchal.

Cotelettes à la Düsseldorf.

Nachdem das Fleisch von den Rippen abgeschabt und die Fasern und Häute entfernt wurden, werden die Cotelettes geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht und nur auf der Mehlseite in sehr heißes Schmalz gelegt, jedoch von der allzu großen Hitze weggegeben und gebraten, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben, worauf man sie umdreht, das Schmalz abseiht, Trüffel, Champignons, ein wenig frische Butter zugibt und schließlich zugedeckt im Rohr weich dünsten läßt.

Gefüllte Cotelettes.

Ist ein schönes dickes Cotelette hergerichtet, so wird es vorsichtig der Breite nach durchgeschnitten, ausgeklopft und gesalzen, worauf man die beiden Theile, welche aber nicht von den Knochen gelöst werden dürfen, von innen mit Fines-herbes und darüber mit französischer Farce glatt bestreicht, mit grobem Zwirn zusammenheftet, in Mehl taucht und in heißem Schmalz auf dem Herde braun anbraten läßt, dann jedoch umdreht, im Rohr fertig brät und glacirt.

Cotelettes à la Sauniz.

Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt dann schon früher fein undelig geschnittene gelbe Rüben, Sellerie und Peter=

filie nebst Champignons und Zitronenschalen hinein und läßt sie nach Zugabe von Pfeffer und Salz und ein wenig Suppe weich dünsten. Mittlerweile wurden die Cotelettes auf der einen Seite schön gebraten, dann umgedreht, das Wurzelwerk glatt daraufgegeben, ein wenig Rahm vorsichtig darüber gegossen, Semmelbrösel daraufgestreut und schließlich im Rohr behutsam gratinirt.

Karlsbader Cotelettes.

Die Cotelettes werden schön hergerichtet, geklopft und mit Sardellen, welche so wie der Speck geschnitten werden, gespiet, in der Form einer Rosette gelb gebraten und mit Sardellenglace glacirt.

Cotelettes in Papillotten.

Die Cotelettes werden im Saft gebraten, dann wird das Fett abgeseiht, Champignons und je ein wenig Fines-herbes und Glace darangegeben, ferner Papier in Herzform ausgeschnitten, die Cotelettes daraufgelegt, ebenso wird der Saft, welchen man recht kurz gehalten hat, mit den Kräutern und Champignons darübergegeben, und nun werden die Cotelettes gut eingedreht, in eine Fritattopfsanne mit heißem Schmalz gegeben, und nachdem man sie im Rohr nochmals braun werden ließ, sammt dem Papier zur Tafel gebracht.

Cotelettes à la maréchal.

Diese sind Naturcotelettes mit Rühreiern und kommt das Maréchal beim Anrichten unten, das schön glacirte Cotelette jedoch obenauf zu liegen.

Cotelettes à la Frédéric.

Nachdem man an einer Ecke der Schüssel, auf welcher das Cotelette angerichtet wird, ein schönes Bouquet aus Salat und Gemüse, wozu auch Carfiol, Sprossen, Fiolen, Schoten und grüne Erbsen in Essig und Del angemacht, sowie auch Rosen geschnitten werden, recht zierlich hergerichtet, wird das natur-

gebratene und schön glacirte Cotelette, an dessen Knochen man eine Papillotte steckt, dazugelegt und so servirt.

Cotelettes à la financière.

Zu den naturgebratenen und glacirten Cotelettes wird ein kleines braunes Ragout financière (siehe S. 39) dazugegeben.

Cotelettes à la Chambord.

Werden ebenso gemacht wie die vorigen, nur kommt Ragout à la Chambord (S. 53) dazu).

Cotelettes aux fines-herbes.

Zu den wie bei den vorherigen gemachten Cotelettes wird je ein Löffel voll feiner Kräuter, wie selbe auf S. 39 beschrieben sind, zugegeben.

Cotelettes à la Milanaise.

Naturgebratene Cotelettes, welche aber noch im Saft sein können, werden glacirt, worauf in 2 Centimeter lange Stücke geschnittene Maccaroni, mit gedünstetem Reis und etwas Käse, auch einem Eidotter vermischt, auf die Cotelettes gelegt werden, welche man dann mit Semmelbröseln bestreut und im Rohr gratinirt.

Wiener Cotelette.

Das Fleisch wird von den Rippen rein abgeschabt, dann abparirt, geklopft, gesalzen und mit Mehl bestäubt, worauf man ein Ei aufklopft, ein wenig Wasser dazugibt und die Cotelettes eintaucht, dieselben mit Semmelbröseln bestreut und schließlich im heißen Schmalz goldgelb backt.

Wiener Schnitzel

werden ebenso gemacht.

Naturcotelettes.

Die Cotelettes werden wie die früheren hergerichtet, geklopft, gesalzen und in Mehl getaucht, dann auf die Mehlseite in

Schmalz, welches sehr heiß sein muß, gelegt, jedoch von der allzugroßen Hitze weggezogen und nun langsam, ohne sie anzurühren, gebraten, bis sie von unten braun sind, worauf man sie umdreht und noch einige Minuten braten läßt. Sodann hebt man das Schmalz ab, gibt ein wenig Suppe und ein Stückchen frische Butter zu, welche man verkochen läßt, und werden die Cotelettes nun mit der braunen Farbe obenauß angerichtet.

Naturschnitzel

werden ebenso gemacht.

Kaiserschnitzel.

Man macht eine gute Crèmesauce (siehe S. 27), der man Rappern und Citronenschalen zugibt, und nachdem man das Schnitzel naturgebraten, wird es mit der Sauce aufgegossen.

Kaiserschlögel

wird ebenso gemacht.

Cotelettes à la Dauphin.

Nachdem die Cotelettes gut hergerichtet, geklopft, gejalzen und ein wenig überbraten sind, legirt man gute Bechamelsauce (siehe S. 29) mit Eidottern je nach Bedarf, und nachdem man die Cotelettes zuerst in diese Sauce und dann in Semmelbrösel eingetaucht hat, werden sie in heißem Schmalz nochmals schnell gebacken.

Cotelettes à la Richelieu.

Man macht gute, gehackte Kalbsfarce (siehe S. 45), passirt dann eine Gansleber, welche unter die Farce kommt, wovon man nun aus je zwei gleichen Theilen, welche eine Portion geben, kleine Cotelettes macht, selbe panirt und gelb bäckt; beim Anrichten kommt gute Champignonsauce (siehe S. 32) dazu.

Cotelettes à la Besamel.

Diese werden von französischer Farce in Oblaten sehr klein ausgemacht, panirt, gebacken und mit pikanter brauner Sauce angerichtet.

Cotelettes à la Reine.

Hühnerhaché wird mit einer Semmel, welche abgerieben, in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt wurde, gestoßen, einige Dotter, Salz und Muscatnuß zugegeben, das Gemisch dann in Coteletteform in Oblaten eingemacht, mit Eiern und Semmelbröseln panirt und gebacken.

Gefüllte Kalbsbrust.

Nachdem man die Rippen der Brust ausgelöst, dieselbe untergriffen, rein gewaschen und gesalzen hat, werden 3 Semmeln, welche eben auf eine Brust gerechnet werden, abgerieben, in frisches Wasser eingeweicht und sogleich wieder ausgedrückt, worauf man in einem eigroßen Stück Butter grüne Petersilie anlaufen läßt, und nachdem man letztere vom Feuer weggestellt, die Semmeln nebst Salz, Muscatnuß und 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, oder auch, was besonders gut, in kleine Würfel geschnittene Hühner- oder Gansleber und Champignons dazugibt. Die Brust wird nun mit diesem Gemenge gefüllt, dann zusammen-genäht und vorsichtig gebraten.

Kalbsnek.

Dieses wird mit ebensolcher Fülle gebraten, auch Bratwürste sind gut dabei.

Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird vorsichtig mittelst eines dünnen Messers von innen durchgeschnitten, mit vorbeschriebener Fülle gefüllt, dann zusammengebunden und gekocht.

Weiß gedünstete Kalbsbrust.

Man läßt in einem Plafond blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel anlaufen, worauf man die gesalzene Brust

hineinlegt und im Rohr dünsten läßt. Bevor selbe noch weich genug ist, gibt man einige Löffel Buttersauce darüber, dreht sie dann um, und wenn sie weich genug ist, legt man sie heraus, läßt den Saft durch ein Sieb laufen, kocht ihn auf und gibt Citronensaft und Champignons hinein.

Fridoro von Kalbsleber à l'italienne.

Die Leber wird in kleine Scheiben geschnitten, gesalzen, in Semmelbröseln eingetaucht und in heißem Del rasch gebraten. Beim Anrichten werden Citronenblättchen inzwischn gelegt.
