

XXI. Abschnitt.

Von Hummern, Krebsen, Crevetten, Fröschen, Austern und Muscheln; Mayonnaise und Aspik.

Hummer.

Nachdem man den Hummer in Salzwasser mit Kümmel und grüner Petersilie gekocht, läßt man ihn im Sud auskühlen und wird er dann mit Mayonnaise und Aspik servirt. Auch wird beim Anrichten gerne Sauce ravigote zugegeben.

Farcirte Krebsen.

Man kocht zuerst die Krebsen mit Salz, grüner Petersilie und Kümmel ab, worauf man sie reinigt und auseinanderlöst. Dann dünstet man ein wenig Reis, der jedoch nicht gewaschen sein soll, mit Butter und fein geschnittener grüner Petersilie, schneidet die Krebschweifchen in kleine Stücke, gibt sie nebst etwas Salz in den gedünsteten Reis, läßt das Ganze dann auskühlen, und nun rührt man es mit einem Eidotter und etwas Milchrahm gut ab und füllt die Krebschalen damit. Nachdem dies geschehen ist, legt man den unteren Theil der Krebsen so darauf, daß es aussieht, als wären diese ganz, drückt die beiden Theile zusammen, legt sie auf eine Schüssel und gibt etwas Butter darauf. Auf eine andere Schüssel gibt man nun etwas grüne Petersilie und je einige Löffel Milchrahm und weißen Wein und ein wenig Kümmel, und indem man die Krebse nun diesen

Zugredienczien zufügt, werden fie durch eine Gluth von oben und unten aufgefotten und fchmecken dann vortreflich.

Krebse à la portalaïse.

Alle Gattungen in Würfel gefchnittene Wurzel und Zwiebel werden in Rothwein gekocht, bis fie weich genug find, worauf man die rein gewafchenen Krebse durch 5 Minuten damit kochen läßt; werden dann fammt den Wurzeln zu Tiſche gegeben.

Gefchmierte Krebse auf ſteieriſche Art.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und grüner Peterſilie gekocht, fodann rührt man fehr fein gefchnittenen Knoblauch und grüne Peterſilie in einem Suppentopf mit Del ab, gibt die heißen Krebse hinein, und kommen dieſelben, nachdem fie einige Male gut zugedeckt geſchüttelt wurden, ſo zu Tiſche.

Krebse à la ravigote.

Suppenkräuter, Champignons und Zwiebel werden in Salzwaffer blanchirt, abgeſiebt, kalt abgeſchwemmt, gut ausgeprüßt und durchpaſſirt, dann miſcht man Mayonnaïſe, welche nicht zu dünn ſein darf, ſowie einige Tropfen Breton in Grün, welches eine ſchöne blaßgrüne Farbe gibt, darunter, löſt ferner die Scheeren und Schweißchen von den gekochten Krebsen in der Weiſe aus, daß man nur die äußere Spitze daran läßt, und indem man nun etwas von der Mayonnaïſe auf dem Glaſteller erhoben aufdreſſirt, ſteckt man die Krebse im Kreiße hinein und pußt ſie mit Apſik, grüner Peterſilie und aus Rüben geſchnitzten Blumen auf.

Krebse à la hollandaise.

Nachdem die Krebse abgekocht und ausgelöſt ſind, macht man eine gute Sauce hollandaise, wozu man auch ſchön dunkelrothe Krebsbutter nimmt, und vermüſcht ſie mit den Krebsen, welche man nun erhaben anrichtet, nochmals mit Sauce übergießt und ſchön pußt.

Crevetten à la hollandaise.

Dieselben sind schon gesotten erhältlich und werden im Uebrigen wie die Krebse behandelt; sie sind auch zum gedünsteten Reis oder Risotto sehr gut.

Gebackene Frösche.

Dazu werden eigentlich nur die Hintersehlgelchen verwendet, welche man gerne einige Stunden vor dem Gebrauche salzt und geschnittene grüne Petersilie und Citronensaft darübergibt, dann in Mehl eintaucht, mit aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, aus nicht zu heißem Schmalz backt und mit Citronen servirt.

Eingemachte Frösche.

Die Hintersehlgelchen werden rein ausgewaschen, mit Butter, grüner Petersilie und Champignons gedünstet, wenn sie weich sind, ein wenig Buttersauce zugegeben und vor dem Anrichten mit Eidottern und Citronensaft legirt.

Frösche mit feinen Kräutern.

Die Froschsehlchen werden rein gewaschen, gesalzen und in heißer Butter unter steter Zugabe von ein wenig Suppe goldgelb gedünstet, dann gibt man einen Löffel voll feine Kräuter zu, nimmt jedoch alles Fett ab und gibt sie so zu Tische.

Austern au gratin.

Ein Stück Hecht oder Schill, in der Größe nach Bedarf, wird im Mörser nebst einigen Austern, harten Eidottern, dem nöthigen Salz und etwas Gewürz gestoßen und passirt, auch von dem Austernsaft etwas daruntergerührt, worauf man die Austerschalen rein wäscht, dieselben zur Hälfte mit der Farce bestreicht, dann eine Auster hineinlegt, mit der Farce überstreicht, mit Semmelbröseln bestreut und so im Rohr goldgelb gratinirt. Beim Serviren gibt man Citronen zu.

Muscheln au gratin.

Die Muscheln werden rein gewaschen, in Salzwasser gekocht, ausgekühlt, aus der Schale genommen und, nachdem man die härtigen Fasern abgezogen, ins frische Wasser gelegt; dann röstet man Fines-herbes, welchen man Salz, Gewürz, je ein wenig Citronensaft, Sardellenbutter und braune Sauce zugebt, worauf man die Muschelschalen gut austrocknet, mit Butter bestreicht, je zwei Muscheln hineingibt, die Fines-herbes darüberstreicht und nun auf einem Eierspeisreindl, welches man vor dem Gebrauche auf Salz stellt, nachdem man noch je ein wenig Semmelbrösel und Butter darübergegeben, im Rohr schön gratinirt.

Mayonnaise.

In einen Weidling, welcher in Eis gestellt wird, gibt man 6 rein abgeklärte Eidotter und läßt $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) feinsten Tafelöls unter beständigem Rühren hinzutropfen; wenn die Masse schon sehr dick wird, gibt man das nöthige Salz, weißen Pfeffer, eine Messerspiße Zucker, den Saft von 4 Citronen, ein wenig Vertrameßsig, auch eine Messerspiße Cayennepfeffer und einige Löffel zerlassenes, aber nicht heißes Aspik zu, verrühre dies Alles leicht und stelle es dann in Eis.

Aspik.

Ein Ochsenfuß, Schweinsfüße, Schweinschwarten, ein Kalbskopf und Kalbsfüße, alles rein gepuzt und klein gehackt, (auch Rinds Knochen, Rindsleber und Fleisch ist gut dazu, jedoch nicht unbedingt nothwendig) stellt man in viel Wasser zum Feuer, bis es lau wird, rührt es dann auf, seiht das Wasser wieder ab, gibt zur Hälfte Essig zu (und zwar wenn letzterer nicht zu scharf ist, sonst mehr Wasser), und läßt es unter fleißigem Abschäumen langsam kochen. Wenn es gut verschäumt ist, gebe man rein gepuztes Grünzeug, Salz, ein wenig Gewürz, Muscatnuß, Ingwerwurzeln und einige Pfefferkörner zu und lasse nun dies Alles durch 5—6 Stunden langsam fortkochen, worauf es abgeseiht und an einen kalten Ort gestellt wird. Am andern

Tage nimmt man das Fett sehr rein ab, stürzt die Masse heraus, wovon man nun auch den Saß entfernt, der sich gebildet hat, gibt sie in einer gut verzinnten Casserole zum Feuer, verkostet sie, ob nicht Salz oder Essig fehlt, in welcher letzterem Falle Bertrameßig sehr gut daranzugeben wäre, wobei man auch, wenn sie noch nicht den genügenden Bestand hätte, ein wenig Hausenblase oder Gelatine zufügen könnte; dann schlägt man auf ungefähr 10 Maß (13 Liter) Aspik das Klar von 6 Eiern zu Schnee, und wenn ersteres schon lau geworden ist, schüttet man unter beständigem Schlagen den Schnee hinzu, schlägt auch dann noch einige Minuten fleißig fort, worauf man es zugedeckt ruhig stehen läßt, bis es zum Sieden kommt, worauf man es sofort vom Feuer wegzieht, ein reines Tuch auf ein umgekehrtes Stockerl bindet und das Aspik einige Male aufgießt, bis es eben rein herunterläuft.

