

XXIII. Abschnitt.

Salate.

Wällischer Salat.

Derfelbe besteht aus Aal, Thunfisch, Häring, Sardellen, Sardinen, Sprotten, Caviar, blätterig geschnittenen Citronen, etwas Erdäpfel- und Hauptelsalat, Oliven und Kappern und wird dies Alles auf einer Glaschüssel erhoben zierlich angerichtet und mit aus Rüben geschnitzten Blumen schön gepuzt.

Russischer Salat.

In einen mit Fett bestrichenen Pfand lege man dünn ausgewalchte französische Farce, begieße sie mit heißer Suppe und lasse sie kochen, worauf man dieselbe herausnimmt, davon schöne Blätter austicht und in einen zweiten Pfand (Plât à sauté) gibt. Nachdem man dann selben mit ausgestochenen Trüffeln oder Eiweiß zierlich belegt, träufle man behutjam einige Tropfen Aspik darauf, welches man, nachdem dieses gestockt ist, ganz mit Aspik übergießt und nun auch dieses fest werden läßt. Das Ganze wird hierauf wieder in der ersteren Form ausgestochen, der Salat, zu welchem Alles, wie oben beim wällischen Salat angegeben, dazukommt, erhoben angerichtet, mit Mayonnaise gespritzt, das Ausgestochene im Kreise herumgelegt, zierlich gepuzt und mit Aspik garnirt.

Salat à la vénitienne.

Das Fleisch von gebratenem Geflügel wird ausgebeint, länglich geschnitten, Häringe und Sardellen, sowie ein Mayonnaise

mit Senf und ein wenig Citronensaft, ferner einige Erdäpfel und etwas grüner Salat zugemischt und das Ganze mit harten Eiern, kleinen Gurken, Rettig, rothen Rüben und Sardellen zierlich aufgezuzt.

Roastbeefsalat.

Wird dem vorigen gleich behandelt, nur bleibt hiebei das Geflügel weg und wird hiefür kaltes, in 2 Zoll (4 Centimeter) lange Stücke geschnittenes Roastbeef zugegeben.

Salat von Ardé.

Die Ardé werden auf dem nicht allzu heißen Herde von allen Seiten gebraten, dann enthäutet und mit Essig und Del angemacht.

Salat von Aubergines.

Die Aubergines werden in einer Gluth nicht allzu stark gebraten, bis sich die blaue Haut abziehen läßt, dann werden selbe nebst etwas Zwiebel und grüner Petersilie mittelst eines Holzmessers gehackt, grüner Paprika und Pfeffer, sowie Salz, Essig und Del zugegeben, wobei jedoch zu achten ist, daß der Salat nicht zu dünn wird, und wird derselbe sehr kalt servirt.

Hummer-Salat.

Hiezu verwendet man die Abfälle, wie die ausgelösten Füße vom Hummer und was sonst noch vorhanden ist, welch' Alles man in kleine Stücke schneidet und mit Pfeffer und Salz und Citronensaft vermischt; dann mache man länglich geschnittenen Hauptesalat mit Essig und Del an und drücke ihn etwas aus, während man den Hummersalat unter eine Mayonnaise mischt, erhoben auf einem Glasteller anrichtet und mit dem grünen Salat und Aspik garnirt.

Warmer Krautsalat.

Das gehobelte Kraut gebe man in ein Geschirr, übergieße es mit heißem Wasser, in welchem Salz und Kümmel gekocht wurde, und lasse es dann eine halbe Stunde bei Seite stehen.

Hierauf schneidet man Speck, läßt, nachdem man ihn gelb werden ließ, das Schmalz von dem ausgelassenen Speck nebst einigen Löffeln Schweinschmalz bis zum Rauchen heiß werden, legt dann das Kraut mit der Gabel aus dem Wasser in das Schmalz hinein, gibt ein wenig Essig und Wasser und einen Würfel Zucker darauf, und nachdem man es noch einige Minuten auf dem Feuer dunsten ließ, gibt man beim Anrichten gleichmäßig von dem Speck darauf.

Roßkrautsalat.

Selber wird ebenso gemacht wie Salat von weißem Kraut, nämlich das Kraut wird fein geschnitten, Salz, Kümmel und Essig darangegeben, gut ausgedrückt und mit Del und ein wenig Essig angemacht.

