

Nr. 567. **Hummerpastetchen.** Preis: 3 K 40 h.

Die blind gebadenen Pastetchen werden mit Hummerragout Nr. 582 gefüllt, mit einer Hummerscheibe belegt und mit Hummersauce oder grünen Erbsen serviert.

Nr. 568. **Fischpastetchen.** Preis: 3 K 64 h.

$\frac{1}{2}$ kg schwerer Soole wird gut hergerichtet, ausgelöst, eingesalzen, gepfeffert, dann zieht man ihn durch zerlassene Butter, legt ihn in eine Bratpfanne, betropft ihn mit Zitronensaft und Butter, läßt ihn ausdünsten und beschwert ihn zwischen zwei Brettern. Nach dem Erkalten wird er in runde Scheiben, wie die Pastetchen sind, ausgestochen. Die Abfälle des Fisches werden mit gekochten Champignons fein gewiegt. Nun bereitet man eine Weinsauce wie in Nr. 262, verrührt mit einem Teil derselben das Gewiegte, füllt dies in die Pastetchen, legt das runde, ausgestochene Fischstück darauf sowie eine Zitronenscheibe, richtet dies auf einem Teller an und serviert die Weinsauce dazu. Alle blind gebadenen Pastetchen können mit beliebiger Ragout wie von Nr. 573 angegeben wird, gefüllt werden, und erhalten dessen Namen. Mit einer passenden Sauce werden sie serviert.

Nr. 569. **Schwammpastetchen.** Preis: 2 K 30 h.

Man bereitet wie in Nr. 1581 Schwammerln, füllt sie mit beliebigem Haschee oder Ragout und gibt sie, wenn sie mit weißem Fleische gefüllt sind, mit Wein-, Einmach- oder Holländersauce, bei Wildfleisch mit Trüffeln oder brauner Sauce zu Tisch.

Ragout.

Das Herrichten der Champignons, Hahnenkämme und Hahnennieren.

Nr. 570. **Weißer Champignons.**

Champignons werden vorsichtig gepuht, dann mit Zitronensaft gut eingerieben und mit Salzwasser, Zitronensaft und 1 dkg Butter zirka 10 Minuten gekocht.

Nr. 571. Sahnenkämme.

Die Sahnenkämme werden mit kaltem Wasser zugestellt und langsam erwärmt, hierauf wird die Haut mit einem groben Tuche und mit Salz abgerieben und dann gleich in abgeschrecktes Wasser gelegt, damit das Blut ausgezogen wird. Sind sie blutfrei, werden sie mit weißer Suppe, Zitronensaft, Salz und einem Stückchen Butter weich gekocht.

Nr. 572. Sahnennieren.

Diese werden zirka 1 Stunde gut ausgewässert, damit das Blut auszieht, dann werden sie wie die Sahnenkämme gekocht.

Nr. 573. Ragout. Preis: 3 K 70 h.

Man nimmt 20 dkg Zunge, 10 dkg Bries, 3 gepuhte, abgetriebene Sahnenkämme, 3 Sahnennieren, 10 dkg Geflügel, 10 dkg Wildbretfleisch, 1 dkg Trüffeln und 3 Stück Champignons. Diese Masse schneidet man in gleichmäßige Würfel und brät dies in Butter. Nun löst man 2 dkg Glace in Madeirawein auf, kocht damit das Gebratene, welches man mit ein bißchen brauner Sauce mischt, gut auf, gibt es auf Muscheln, stellt es noch ein wenig in das Rohr und serviert es dann.

Nr. 574. Gansleberragout. Preis: 3 K 50 h.

20 dkg Bördelzunge und 30 dkg Gansleber werden in Schnitten zerlegt und mit Hühnerfilets in Butter rasch abgebraten. 3 dkg Trüffeln werden in Wein gedünstet und samt hergerichteten Champignons und Sahnenkämmen in der Größe eines Zweihellerstückes ausgestochen. Nun bereitet man weiße Einmachsauce Nr. 252, vermischt ein wenig Sauce mit dem Geschnittenen, füllt dies in Muscheln, gießt Sauce darauf, belegt diese Speise mit Trüffelscheiben und serviert sie heiß.

Nr. 575. Kalbskopfragout. Preis: 2 K 60 h.

1 Stück Kalbskopf wird in Suppe weich gekocht, 3 dkg Trüffeln werden in Madeirawein und 5 Champignons weiß gedünstet. Nun bereitet man Kalbsfarcenoden Nr. 44 und gefüllte Oliven. Der Kalbskopf, die Trüffeln und Champignons werden nudelig geschnitten, mit Madeirasauce vermischt und mit den Farcenoden und Oliven in Muscheln gefüllt, dann mit Madeirasauce begossen und heiß serviert.

Nr. 576. Fischragout. Preis: 4 K 60 h.

$\frac{1}{2}$ kg Soole läßt man in Butter rasch abbraten, 6 Stück Austern werden in Salzwasser pochiert, hierauf herausgenommen und von den Barten und dem Schwarzen gereinigt. Dann schneidet man 3 in Weißwein gedünstete Trüffel und 3 weißgekochte Champignons blätterig. Die Austern und der Soole werden in der Größe eines Zweihellerstückes ausgestochen. Nun bereitet man Einmachsauce Nr. 252, säuert sie mit Zitronensaft und legiert sie mit 2 Dottern und 2 Eßlöffeln geschlagenem Obers. Das Geschnittene und das Ausgestochene mischt man mit Sauce, hierauf wird es in Muscheln gefüllt, mit der übrig gebliebenen Sauce begossen, mit Semmelbröseln bestreut und mit einigen Stückchen daraufgezupfter Butter rasch im Rohre ein wenig gratinieren gelassen. Hierauf wird es heiß serviert.

Nr. 577. Kalbszungenragout. Preis: 1 K 66 h.

Man kocht eine Kalbszunge mit Beize weich, zieht die Haut ab, läßt sie auskühlen und sticht Stücke in der Größe eines Zweihellerstückes heraus. 1 Essiggurke und 1 gereinigte Sardelle hackt man fein, mischt das Ganze mit Einmachsauce Nr. 252, füllt es dann in die Muscheln, gießt Sauce darauf, bestreut es mit Bröseln und Parmesankäse, betropft es mit Butter und läßt es in sehr heißem Rohre gratinieren.

Nr. 578. Hirnragout. Preis: 1 K 70 h.

Man kocht ein Kalbs- oder Schweinshirn in einer Beize circa 15 Minuten. Dann wird es in Stücke geschnitten, ebenso auch weiß gedünstete Champignons, wird mit Einmachsauce Nr. 252 gebunden, in Muscheln gefüllt, mit Bröseln und Parmesan bestreut, mit Butter betropft, rasch gratiniert und heiß serviert.

Nr. 579. Kalbfleischragout. Preis: 2 K 40 h.

40 dkg Kalbschulter wird in einer Beize weich gekocht, erkaltet faszirt und mit feingeschnittener Petersilie, mit Kerbelkraut, Bertram, Salz und Pfeffer vermischt, dann Einmachsauce Nr. 252 dazugerührt. Hierauf wird die Masse in Muscheln gefüllt, mit Sauce begossen, mit Parmesan und Bröseln bestreut, mit Butter betropft und im heißen Rohre gelb gratiniert.

Nr. 580. Hühnerragout. Preis: 2 K 20 h.

Reste von einem Huhn werden faschirt, mit Champignons- sowie Hummer- oder Cinnmachsauce gebunden, in Muscheln gefüllt und wie obiges Ragout gratiniert.

Nr. 581. Aустern- oder Miesmuschelragout. Preis: 2 K 60 h.

Die Aустern oder Miesmuscheln werden in Wasser, Wein, Zitronensaft und Salz 10 Minuten gekocht, hierauf von den Barten und dem Schwarzen gereinigt. Nun bereitet man von 4 dkg gewöhnlicher oder Hummerbutter eine Cinnmach, gießt sie mit $\frac{1}{4}$ l Obers auf, kocht sie die ein, vermengt dieselbe mit den Aустern und weißgedünsteten Champignons, füllt die Muscheln damit und gratiniert sie.

Nr. 582. Hummer- und Krebsragout.

Dieses wird wie Aустernragout, aber mit Hummer- oder Krebsfleisch bereitet. Alle diese Ragouts können in bestimmte Porzellan-töpfchen gefüllt werden, statt sie in Muscheln zu servieren.

Nr. 583. Fischragout. Preis: 2 K 80 h.

Man dünstet Fischstücke in einer Beize, entgrätet sie dann und schneidet sie sowie 4 Stück weiß gedünstete Champignons und 2 dkg in Wein gedünstete Trüffel in Stücke und gibt eine in Salzwasser gekochte Karfiolrose und von einem gekochten Krebse die Scheren dazu. Von der Schale des Krebse bereitet man Krebsbutter, macht davon mit 1 Eßlöffel Mehl eine Cinnmach, gießt sie mit Suppe auf, würzt sie mit Zitronensaft, dem nötigen Salz und Worschester-sauce, gibt die Fleischstücke und das Gedünstete dazu, kocht alles auf, verdünnt, wenn es nötig ist, mit Suppe und richtet das Ragout in einer Schüssel an. Man belegt es mit den Krebscheren und dem Schweiß, bestreut es mit dem Karfiolröschen und gibt Butter-teigcroquettes dazu.

Nr. 584. Hühnerragout. Preis: 3 K 60 h.

In einer Beize aus Wasser, Essig, Zwiebel, Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Pfeffer und Champignons dünstet man ein Huhn samt Herz weich. Weiße Champignons, Hahnenkämme, gekochte Zuck-erbsen, grüne Fisolten, gedünstete Karotten und gekochte Karfiol-

röschen richtet man her. Nun bereitet man von 5 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine Einnach, gießt sie mit sehr kräftiger, guter Suppe auf, gibt 2 Eßlöffel Worschestersauce, Zitronensaft, das nötige Salz und weißen Pfeffer hinein und kocht alles gut auf. Nun schneidet man das Huhn, das Herz und die Hahnenkämme in gleichmäßige Stücke, gibt sie mit Ausnahme des Karfiols samt allem Gefochten zur Einnach, läßt es warm werden und legiert mit 1 Dotter. Nun richtet man einen Reifen von ausgedünstetem Reis auf einer Schüssel an, füllt in den leeren Raum das Ragout und bestedt dies mit den Karfiolröschen.

Nr. 585. Wildragout, 1. Art. Preis: 3 K 10 h.

Ein Stück Wildfleisch von 40 dkg wird in Scheiben geschnitten, mit Speck um 10 h, mit Zwiebel, Wurzelwerk und ein wenig Suppe abgebraten und hierauf kalt gestellt. Nun läßt man den Saft eingehen, staubt an das Wurzelwerk 2 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gießt mit Suppe auf, kocht es mit $\frac{1}{16}$ l Madeira, welchen man mit 2 dkg Glace aufkocht, nochmals auf, passiert dann den Saft, mengt das Fleisch dazu sowie 3 blätterig geschnittene Champignons und läßt es gut aufwallen. Man kocht einen Reifen Kartoffelpudding Nr. 562, stürzt ihn auf eine flache Schüssel, füllt in den mittleren leeren Raum das Ragout und serviert es.

Nr. 586. Wildragout, 2. Art. Preis: 2 K 90 h.

40 dkg abgebratenes Wildbretschnitzel oder übrig gebliebenes gebratenes Fleisch wird dünnblättrig geschnitten. Nun bereitet man Wildbretsauce Nr. 257, gibt weiße Champignons, geräucherte Zunge, gedünstete Trüffel und das Fleisch hinein, vermengt es gut, läßt es heiß werden und serviert das Ragout mit Reis, Maffaroni und Buttermehrtröpfchen.

Nr. 587. Briesragout, 1. Art. Preis: 3 K 30 h.

Man richtet sich 3 Hahnenkämme und 3 Hahnenmieren wie in Nr. 571 und 572 her, kocht 2 Krebse sowie 2 Artischockenboden und dünstet 1 Bries mit Butter, Salz und Suppe. Nun schneidet man diese Ingredienzien in gleichmäßige Stücke. Man bereitet gute Madeirasaucen Nr. 241, kocht Faschnoden von Kalbfleisch Nr. 44 hinein, vermengt das Geschnittene damit, richtet das Ragout an und serviert es.

Nr. 588. **Briesragout, 2. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Man kocht ein Kalbsbries mit Zitronensaft und Salzwasser weich, ferner rüchtet man Champignons, Erbsen, Karotten und Trüffel her und zwar alles gekocht. Nun bereitet man von 2 Eßlöffeln Mehl und 5 dkg Butter eine lichte Einmach, gießt sie mit Suppe auf, gibt Paprika, Salz, die Trüffel, Champignons, Erbsen und Karotten hinein, kocht die Sauce gut auf, mengt das blätterig geschnittene Bries, Pfeffer, Zitronenschale und $\frac{1}{8}$ l Rahm dazu, kocht es nochmals auf, legiert es mit einem Dotter und gibt das Ragout mit Bröselknödeln zu Tisch.

Nr. 589. **Hühnerragout.** Preis: 3 K 50 h.

1 Huhn wird in Suppe und Wurzelwerk weich gedünstet, hierauf abgezogen, gevierteilt und in Schnitten zerlegt. Nun dünstet man Trüffel, Zudererbsen und Champignons weich. Von 5 dkg Butter und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl bereitet man eine lichte Einmach, gießt sie mit guter Suppe auf, mengt $\frac{1}{16}$ l Madeira und 1 Eßlöffel Worscheestersauce dazu, gibt das Huhn hinein, kocht alles gut auf und gibt dann die Trüffel und Erbsen dazu. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 3 Dottern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut ab, rüchtet das Ragout auf einer Schüssel an, mischt den Abtrieb gut darunter, bestekt es mit Champignons und legt rundherum Butterteigkräpfen.

Nr. 590. **Gemüseragout.** Preis: 2 K 90 h.

Man kocht in Salzwasser (jede Gattung für sich) $\frac{1}{8}$ l Zudererbsen, 6—8 Stückchen Spargel und 1 kleine Rose Karfiol weich. Nun dünstet man 5 Stück blätterig geschnittene Champignons und 3 Stück blätterig geschnittene kleine Karotten in 2 dkg Butter, Petersilie und Suppe weich. Hierauf bereitet man Einmachsauce Nr. 252, mischt Limoniensaft, Pfeffer, Salz und 2 Dotter dazu, vermengt sie mit dem ganzen Gemüse und rüchtet dies auf einer Schüssel an, wobei man früher bereitete Hirnwürstchen um das Ragout herumlegt.

Croquettes.

Nr. 591. **Hühnecroquettes.** Preis: 2 K 44 h.

Man dünstet ein Huhn mit 6 dkg Butter, Wurzelwerk, Zwiebel, Petersilie, Zitronenspalten, Salz, Pfeffer und Suppe oder Wasser