

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Crêmes.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Crème S.

184. Citronen-Crème.

1/4 R. Wein.
1/2 A. Zucker.
6 Eier.
8 Eigelb.
3 Citronen.

3 Lth. Gelatine
oder
1 1/2 Lth. Haus-
senblase.

Die auf Zucker abgeriebenen Citronenschalen, nebst dem Saft derselben, dem Rheinwein, Zucker, ganzen Eiern und Eidottern, werden auf dem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen.

Will man die Citronen-Crème feiner und consistenter haben, so löst man 3 Loth Gelatine während einer Stunde in einer Tasse Wasser auf, läßt sie dann einige Male mit dem Wasser aufkochen, giebt sie durch ein Haarsieb und durchzieht damit die Crème; man darf jedoch alsdann nicht das Eiweiß, sondern nur die 16 Eidotter nehmen.

Will man die Crème nun schäumig haben, so giebt man, wenn dieselbe fast kalt ist, den steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiern dazu; noch feiner ist es jedoch, wenn man statt des Eischnee's 1/4 Kanne zu Schaum geschlagenen süßen Rahm nimmt.

Statt des Rheinweins kann man auch Malaga oder Graveswein nehmen.

Man richtet die Crème in Compotieren oder Gelée-Gläsern an und verziert sie nach Belieben.

185. Wein = Crème.

1/2 R. Wein.
1/2 L. Zucker.
2 Citronen.
10 Eier.
1 Loth Mehl.

Die abgeriebene Citronenschale, nebst Saft, dem Kartoffelmehl, Zucker und Eidottern, werden ein wenig gerührt, der Rheinwein dazu gegeben und dann in einer gut verzinnten Casserolle auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen.

Das mittlerweile zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß wird leise durchgerührt, die Crème in Gläser oder Formen gefüllt und zur Tafel gefördert.

Will man diese Crème feiner und consistenter haben, so löst man 3 Loth Gelatine, wie N^o 184, in 1 bis 2 Tassen Wasser langsam auf und durchzieht damit die Crème, nachdem man sie vom Feuer genommen hat; dann jedoch darf man den Eischnee nicht dazu geben, bevor die Crème ganz abgekühlt ist, da sich sonst Eischnee und Gelatine nie mit einander verbinden und die Masse dünn und wässerig wird.

Man erhöht den Geschmack dieser Crème sehr, wenn man noch die abgeriebene Schale und den Saft einer Apfelsine daran giebt.

Wenn man Gelatine zu dieser Crème giebt, so kann dieselbe nach Belieben gestürzt werden.

186. Rahm = Crème oder Schlagsahne.

1 R. Rahm.
1/4 St. Vanille.
Zucker.

Der recht dicke, süße, wohlschmeckende Rahm wird in einen ziemlich großen irdenen Topf gegeben, den man so kalt wie möglich stellt. Man giebt einige Tropfen Citronensauer dazu, wodurch der Schaum weit schneller hervorgebracht wird, und schlägt nun den Rahm tüchtig mit einer Schaumruthe, bis sich Schaum zeigt. Hat sich derselbe ein wenig gesetzt,

legt man ihn mit einem Blechschäumer auf ein Haarsieb oder einen feinen Durchschlag, fängt von Neuem wieder an zu schlagen und wiederholt jenes Verfahren so lange, bis aller Rahm in Schaum verwandelt ist. Die Feuchtigkeit, welche durch den Durchschlag träufelt, wird zu dem Rahm gegossen und wieder mit zu Schaum geschlagen. Ist der Rahm jedoch von vorzüglicher Güte, so schlägt man ihn in wenigen Minuten zu einem steifen Schaum und hat dann nicht nöthig, ihn auf einen Durchschlag zu geben.

Man giebt dieser Crème mit Zucker und Vanille den beliebigen Geschmack, richtet sie auf einer Schüssel hoch an und verziert sie mit Baisers, feinen Eisereuchen und dergleichen.

Will man die Rahm-Crème stürzen oder consistenter haben, so löst man, wie schon oben öfter angegeben, 3 Loth Gelatine oder anderthalb Loth Hausenblase, wie gewöhnlich, in Wasser auf gelindem Feuer auf und zieht diesen Gallert behutsam durch die Crème.

187. Rahm-Crème mit Obst.

1 R. Rahm.
 $\frac{1}{4}$ St. Vanille.
 Zucker.
 Madeira.
 Bisquit.
 Johannis-
 trauben.
 Kirschen.
 3 Loth Gela-
 tine.

Der Rahm wird, wie in № 186, geschlagen, mit Gelatine durchzogen und mit Vanille und wenigem Zucker abgeschmeckt.

Dann legt man den Boden einer Form oder einer Kanne recht dicht mit in Madeira getauchten Bisquit-Scheiben oder besonders dazu gebackenen Bisquits, legt eingemachte, säuerliche Kirschen und Johannisstrauben-Gelée darauf, bestreut sie mit gestoßenen Makronen und giebt zuletzt den Rahm-Schaum darüber, worauf man das Ganze an einen kühlen Ort, und besser noch auf Eis, stellt.

Soll die Crème nicht gestürzt werden, garnirt man sie mit Baisers, eingemachten Kirschen u. s. w.

Anmerk. Will man keinen Madeira, so kann man den Bisquit auch mit etwas Maraschino besprennen, auch statt der eingemachten Früchte frischgepflückte Himbeeren oder Erdbeeren schichtweise zwischen den Rahmschaum legen, dann läßt man jedoch die Gelatine weg.

188. Rahm=Crème auf andere Art.

1 R. Rahm.
30 Eidotter.
 $\frac{5}{8}$ R. Zucker.
 $\frac{1}{2}$ St. Vanille.
4 Loth Gela-
tine.
24 Eiweiß.

Die Gelatine wird eine Stunde in zwei Tassen kaltem Wasser warm hingestellt und darauf ein wenig gekocht, damit sie sich ganz auflöst. Die Vanille wird ebenfalls, nachdem man sie in feine Stücke geschnitten, in wenigem Wasser einige Stunden zum Ausziehen warm gestellt, mit der Gelatine und den übrigen Ingredienzien in eine verzinnte Casserolle gegeben, darin auf starkes Feuer gesetzt und mit einer Schaumrührer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Hierauf gießt man die ganze Masse durch ein Haarsieb und rührt sie, damit sie nicht kaset, noch eine Zeitlang. Wenn die Crème fast ganz kalt ist, rührt man erst den sehr steifen Eischnee leise darunter, giebt sie in beliebige Schüsseln und stellt dieselben vier bis acht Stunden recht kühl zurück.

Will man die Crème zur Tafel geben, so garnirt man sie nach Belieben mit buntem Gelée oder feinem Obste.

189. Eier=Crème mit Schnee=Rocken.

12 Eigelb.
1 R. Milch.

Die Vanille und die bittern Mandeln werden gestoßen, eine Stunde in Wasser zum Ausziehen warm

4—8 Loth
Zucker.

1—2 Loth
Puder.

8 Mandeln.
Vanille.

24 Eiweiß.

$\frac{3}{8}$ K. Rahm.

$\frac{1}{4}$ A. Zucker.

1 Lth. Butter.

1 Loth Mehl.
Citronschale.

gestellt und dann durch ein sehr feines Haarstieb gegossen.

Nun rührt man den Puder mit dem Eigelb und Zucker, giebt die Milch, oder besser noch Rahm, nebst soviel vom obigen Gewürz-Aufgusse dazu, als der Geschmack erfordert, gießt Alles in eine verzinnte Casserolle und schlägt es darin auf raschem Feuer bis zum Anfange des Kochens. Dann gießt man die Masse

durch ein Haarstieb in eine Kanne und stellt sie zurück. Zucker, Rahm, Butter, Kartoffelmehl und sehr wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale werden in eine große Casserolle geschüttet und einige Minuten unter fortwährendem Rühren gekocht. Darauf giebt man den sehr steifen Eischnee dazu, rührt oder fährt immer sehr behutsam streifenweise durch die Masse und dreht dabei die Casserolle immer ein wenig um, so daß der Schnee gleichmäßige Hitze erhält. Ist der gehörige Grad des Garseins erreicht, wozu ungefähr zwei bis drei Minuten erforderlich sind, giebt man die Masse auf ein oder zwei umgedrehte Haarstiebe und läßt sie darauf abtropfen und kalt werden.

Will man die Eier-Crème mit den Schnee-Nocken für die Tafel anrichten, so giebt man dieselbe in Compotieren, sticht mit einem silbernen Löffel Schnee-Nocken ab und legt diese auf die Crème.

Sollen die Schnee-Nocken nun noch verziert werden, so schneidet man abgezogene süße Mandeln in feine Streifen und spickt sie damit; auch kann man sie mit buntem Streuzucker bestreuen.

190. Apfelsinen-Crème.

Nachdem die Gelatine, wie N^o 188 gesagt, aufgelöst ist, giebt man die auf Zucker abgeriebene Schale

6 Apfelsinen.
4 Citronen.
1 \mathcal{A} Zucker.
 $\frac{1}{2}$ R. Wein.
4 Loth Gela-
tine.
24 Eigelb.
12 Eiweiß.

von zwei Apfelsinen und zwei Citronen, nebst dem Saft aller Citronen und Apfelsinen, dem Rheinwein, den Eidottern und dem Zucker in eine verzinnte Casserolle, schlägt Alles mit einer Ruthe auf starkem Feuer rasch bis zum Beginne des Kochens, nimmt es vom Feuer, gießt es durch ein Haarsieb in einen großen irdenen Topf, rührt es noch einige Male um, damit es nicht gerinnt, und stellt es bis zum Abkühlen wenigstens eine Stunde zurück.

Ist die Masse fast ganz kalt, giebt man erst das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß bei wenigem leisen Rühren dazu und schmeckt das Ganze nach Belieben mit Citronensaft, abgeriebener Schale oder Zucker ab.

Nun füllt man die Masse in flache Formen und stellt sie vier bis sechs Stunden kalt zurück. Beim Anrichten kann man diese Crème noch mit in Scheiben geschnittenen Apfelsinen und mit in Zucker gekochten Sultan-Rosinen garniren; gestürzt macht sich diese Crème aber am besten.

191. Johannistrauben = Crème.

$\frac{1}{2}$ R. Saft.
12 Eidotter.
 $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker.
Canehl.
Citronschale.

Der frisch ausgepreßte Johannistraubensaft wird mit ein wenig feinem Canehl und auf Zucker abgeriebener Citronenschale, dem Zucker und Eigelb in einer Casserolle mit einer Schaumruthe auf starkem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Man nimmt ihn dann gleich vom Feuer und kann, wenn man es liebt, ein bis zwei Glas Rum dazu gießen.

Diese Crème eignet sich vorzüglich auf Blätterteigs-Torten.

Puddings.

192. Englischer Plumpudding für 24 bis 36 Personen.

- | | |
|---------------------------|---|
| 24 Eier. | Die Rosinen werden gewaschen, getrocknet, entfernt |
| $\frac{3}{4}$ lb Rosinen. | und fein geschnitten, die Corinthen verlesen und gewa- |
| $\frac{3}{4}$ lb Corin- | schen, der Nierentalg von der Haut befreit, das Weiß- |
| then. | brod, welches einen Tag alt sein muß, abgeschält und |
| $\frac{3}{4}$ lb Ochsen- | nebst den Drangenschalen und der Succade in kleine |
| mark. | Würfel geschnitten. |
| $\frac{3}{4}$ lb Nieren- | Das Eigelb, den Zucker und Rahm rührt man |
| talg. | zusammen, giebt zuerst das Nierenfett, Mark, Rosinen |
| $1\frac{1}{2}$ lb Brod. | und Corinthen dazu, ein wenig später die übrigen In- |
| $\frac{1}{2}$ lb Zucker. | gredienzien, rührt Alles tüchtig mit einander durch und |
| 4 Lth. Dran- | stellt es so bis zum andern Morgen zurück. |
| genschale. | Früh Morgens schlägt man nun den Eischnee, giebt |
| 4 Lth. Succade. | ihn zu der Masse, bestreicht ein dazu bestimmtes Tuch |
| 1-2 Gl. Rum. | mit etwas kalter Butter, streut ein wenig Mehl dar- |
| $\frac{1}{4}$ R. Rahm. | über, legt den Teig darauf und bindet das Tuch fest, |
| 1 Muskatnuß. | jedoch nicht zu dicht, über den Pudding mit einem |
| 4 Lth. Salz. | Bindfaden zusammen, damit derselbe ein wenig Raum |
| | zum Aufgehen behält. |
| | Auf den Boden eines großen eisernen Topfes legt |
| | man einen Teller, wodurch man das Ansetzen des |
| | Puddings verhütet, giebt reichlich Wasser und ein |