

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Salat.

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

S a l a t.

371. Kopf=Salat.

N^o 1.
 6—8 Löff. Del.
 3 Löffel Essig.
 1 Löffel Rothwein.
 6 hartgekochte Eidotter.
 1 roh. Eigelb.
 1 Löffel Senf.
 6 Chalotten.
 Salz.

N^o 2.
 2—4 Lth. Sardellenbutter.
 2 Löffel Soya oder kräftige Bouillon.
 2 Citronsauer.

Der Astatische, Holländische, sowie der gelbe Salat mit rothen Flecken sind gewöhnlich am zartesten, wenn die Köpfe geschlossen und frisch vom Lande geschnitten sind.

Der Salat wird von den äußern Blättern befreit, alles Unsaubere davon genommen, die dicksten Adern aus den gelben Blättern gezogen, der innere Kopf in vier Theile geschnitten und recht sauber in Brunnenwasser abgewaschen, jedoch nicht eher, als man denselben anrichtet; worauf man denselben in einen dazu bestimmten Blech=Emmer oder in eine Serviette giebt und ihn darin so lange schwenkt, bis alles Wasser heraus ist.

Die Sauce zum Salat wird schon einige Stunden vor dem Anrichten in der Küche auf folgende Weise bereitet.

Die hartgekochten und das rohe Eigelb werden zusammen recht fein gerieben, das frische, feinste Provence=Del, nebst dem sehr scharfen Kräuter= oder Bordeauxer Essig bei fortwährendem Rühren langsam dazu gegeben

1 Prisen Pfeffer.
Eßdragon.
Pimpinelle.
noch einige
Löffel Del.

und mit den sehr fein gehackten Chalotten, Salz und Rothwein vermischt.

Der Salat gewinnt sehr an Geschmack, wenn die unter N^o 2 genannten Ingredienzien alle oder doch theilweise noch zur Salatsauce gemischt werden können. Ist der Essig nicht scharf zu bekommen, so nimmt man einen halben Löffel voll Essig-Spiritus mit zur Sauce.

Der Salat wird nun in große Salatieren, bis zur Hälfte voll, gegeben, mit Eßdragon und Pimpinelle, wenn man diese Kräuter liebt, bestreut und erst, wenn der Braten vorgeschritten, von der Sauce darunter gemengt. Doch muß man den Salat nur wenig und behutsam mischen und nicht mehr Sauce daran geben, als nöthig ist denselben zu befeuchten, indem er sonst zu sehr zusammenfällt und weich wird.

Dann giebt man den Salat in zwei, drei bis vier kleinere Salatieren und reicht ihn beim Braten herum.

Die Sauce, welche übrig bleibt, hält sich mehrere Tage.

Statt Bouillon kann man auch etwas gehackte Fleisch-Gelee unter den Salat geben.

372. Französischer Salat.

Del.
Essig.
Salz.

Die grünen Salate aller Art, als: Kopfsalat, Lattig, Endivien, Feldsalat, Brunnenkresse, Bitterkresse, s. g. Hundebumen-Salat (*leontodon taraxacum*) u. s. w. können für sich oder nach ihrer Art melirt gegeben und mit rothen Beeten oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln garnirt werden.

Jeder grüne Salat ist schmackhafter, wenn man denselben schon früh Morgens vom Lande schneiden oder suchen kann und denselben dann bis zum Mittag im Keller aufbewahrt.

Nachdem man ihn gehörig verlesen, wäscht man ihn nur eben vor dem Gebrauche in sehr kaltem Brunnenwasser, trocknet ihn, wie in *N* 371 gesagt, richtet ihn in die große Salat-Kumme an, welche jedoch nur halb gefüllt sein darf, und fördert ihn recht kühl und frisch zur Tafel.

In dem Augenblicke, wenn der Braten vorgelegt wird, mischt man, je nachdem die Portion Salat groß ist, zwei Theile feinstes, frisches Provence- oder Lucca- Del und einen Theil schärfsten Kräuter- oder Bordeauxer Essig mit ein wenig Salz in einer Saucière zusammen, schüttet es über den Salat und vermischt es, vermittelst eines Holz- oder Hornlöffels und einer dazu bestimmten Gabel, behutsam mit dem Salat, ohne denselben zu erschaffen und zu zerdrücken, so lange, bis die Sauce vom Boden der Salatière verschwunden ist.

Nach Belieben kann man auch noch ein wenig Zucker und Pfeffer zu der Sauce hinzufügen.

373. Kopf-Salat mit Gurken.

Drei Theile Kopfsalat und ein Theil feingeschnittene Gurken, wie bei *N* 376 angegeben, werden zusammen in Salatiären gegeben und mit der Sauce, wie bei *N* 371 oder 372 beschrieben, gemischt.

374. Melirter Salat.

<p>3 — 4 Kopf Blumenkohl.</p> <p>4 Kopf Kopf- salat.</p> <p>4 Kn. Sellerie.</p> <p>½ Suppent. Perlbohnen.</p>	<p>Der in Salz und Wasser nicht zu weich gekochte Blumenkohl wird in kleine Stücke getheilt, die recht weich gekochten Perlbohnen werden ein- oder zweimal gebrochen, die Wurzeln, welche, wie gewöhnlich beim Gemüse, ganz gekocht sind, werden in zolllange, beliebige Streifen geschnitten, so wie der abgekochte Sellerie.</p>
---	--

Einige Schei-
ben rothe
Beeten.

Einige Wur-
zeln.

Quindel oder
Salzkraut.

8 Sardellen.

8 harte Eier.

Zur Sauce.

2 Löff. Bouill.

2 harte Eier.

2 rohe Eier.

saure Gelée.

8 Löffel Pro-

vence-Del.

3 Löffel Essig.

Pfeffer.

Salz.

Von dem Kopfsalat nimmt man nur das innere Herz und schneidet dasselbe in vier Theile.

Die Wurzeln, Perlbohnen, der Blumenkohl und Sellerie werden, wenn dieselben, wie oben vorbereitet, mit Essig, Salz und einigen Löffeln Provence-Del übergossen sind, eine Stunde damit zurückgestellt.

Man legt dies Gemüse nun in die Salatieren, garnirt einen Kranz von Kopfsalat herum, welchen man noch mit in vier Theile geschnittenen hartgekochten Eiern, Sardellen, Quindel und rothen Beeten verziert, und gießt die Sauce allenthalben gleichmäßig mit einem Löffel, erst eben vor dem Serviren, bei Tafel darüber.

Die Eier werden mit dem Del nach und nach zu Rahm gerührt, dann die Gelée mit einer Ruthe tüchtig damit durchgeschlagen und alles Uebrige zur Sauce gegeben.

375. Kopf-Salat mit Rahm-Sauce.

$\frac{1}{2}$ K. Rahm.

2 Löffel Essig.

2—4 Loth

Zucker.

Salz.

Der Kopfsalat wird, wie bei № 371 beschrieben, in die Salatieren gelegt und erst, wenn der Braten servirt, mit der Rahm-Sauce übergossen, die man kurz vor dem Anrichten gemischt, indem man den recht dicken sauren Rahm ein wenig schlägt und mit Essig, Zucker und einer Prise Salz abschmeckt.

376. Gurken-Salat.

Del.

Essig.

Salz.

Schnittlauch.

Die nicht zu großen, frischgepflückten Gurken werden, nachdem sie geschält, in Ermangelung eines Gurkenhobels, mit einem Messer in feine Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und nach einer halben Stunde auf

einen Durchschlag geschüttet, worüber man einen Teller legt und auf diese Weise den Saft aus den Gurken drückt.

Man richtet die Gurken dann in Salatièren an, gießt Del und Essig darauf und streut Pfeffer und gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber; auch kann man den Gurkensalat mit der bei № 371 beschriebenen Sauce anmengen.

377. Bohnen = Salat.

Provenceöl.
Essig.

Die Perl- oder Krupbohnen müssen noch jung sein, genau von den Fäden befreit und, wenn sie zu groß, einmal durchgebrochen werden.

Nachdem die Bohnen in Wasser und Salz mürbe gekocht sind, werden sie vom Feuer genommen, einen Augenblick in kaltes Wasser, demnächst auf einen Durchschlag geschüttet und, wenn das Wasser abgeträufelt, in Salatièren angerichtet und mit Del und Essig übergossen.

378. Quindeln oder Salzfraut.

Die Quindeln, welche im Monat Juni am Strande des Meeres gesammelt, dann verlesen und gewaschen werden, schüttet man in kochendes, gesalzenes Wasser läßt dieselben nur einige Male darin aufkochen, denn sie dürfen nicht zu weich werden, wirft sie einen Augenblick in kaltes Wasser, damit sie recht grün bleiben, giebt sie dann auf einen Durchschlag, hierauf noch auf ein reines Tuch und befreit sie so viel wie möglich von allen Wassertheilen.

Die auf diese Weise getrockneten Quindeln werden in einen irdenen Topf gelegt, mit einer Handvoll Salz

bestreut und mit so vielem, nicht zu scharfem Essig übergossen, daß dieselben damit bedeckt sind, worauf man den Topf zubindet und bis zum Gebrauch in den Teller zurückstellt.

Sollen die Quindeln nun als Salat gegeben werden, so nimmt man dieselben aus der Brühe und gießt einige Löffel voll Provence-Del und Essig darauf.

Auch gebraucht man die Quindeln zum Garniren um Kartoffel-Salat und verwendet sie statt eingesehter Gurken zu Haring- und Fleisch-Salat.

379. Kartoffel-Salat.

Häringe.
Eier.
Bouillon.
Del.
Essig.
Pfeffer.
Chalotten.
Salz.

Die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden, nachdem dieselben geschält, in Scheiben geschnitten, mit kochend heißem Bouillon oder heißem Wasser überschüttet und, nachdem das Ueberflüssige dieser Feuchtigkeit wieder abgegossen, mit Salz, feingeschnittenen Chalotten, Provence-Del und nicht zu viel Essig in einer Kanne einige Male durchgeschwenkt und noch ein wenig warm in die Salatieren gegeben.

Man garnirt den Kartoffel-Salat mit in kleine Filets geschnittenen und marinirten Häringen, wie bei *N^o 334* angegeben, sowie mit in Scheiben geschnittenen hartgekochten Eiern; auch legt man einen Kranz von Quindeln und in Scheiben geschnittenen rothen Beeten; ein anderes Mal von abgekochten, in Scheiben geschnittenen Sellerie und rothen Beeten, oder man legt auch einen Kranz von Gurken-Salat um den Kartoffel-Salat.

Ueber diesen verschieden garnirten Salat streut man Cappern oder gehackten Schnittlauch und etwas Pfeffer.

380. Häring = Salat.

12 Häringe.
 2 \mathcal{A} Kalbsbraten.
 4 Aepfel.
 3 rothe Beeten.
 6 harte Eier.
 4 Kartoffeln.
 2 frische Gurken.
 2 Essiggurken.
 1 Kn. Sellerie.
 12 Chalotten.
 8 eingesezte dito.
 2 Loth Cappern.
 Petersilie.
 Schnittlauch.
 Pfeffer.
 Salz.
 Sommerwurst.
 geräuch. Ochsenzunge.

Eingesezte Muscheln.
 dito Champignons.
 gehackt Fleisch-Gelee.
 Granate.
 Quindeln.

Man nimmt ungefähr die Hälfte der Sauce, wie beim Salat N^o 371 angegeben, rührt $\frac{1}{8}$ Ranne Wein, ein wenig Johannistrauben-Gelee, doch nur so viel, daß die Sauce dadurch gemildert wird, etwas Sauce von eingesezten Chalotten oder Gurken dazu, und legt zuerst die ein wenig ausgewässerten, von den Gräten befreiten und in lange Streifen geschnittenen Häringe, nebst den gehackten Chalotten, hinein, damit die Häringe mariniren und sich aus einander geben. Währenddeß schneidet man nun die hieneben genannten Ingredienzien in Strohhalm breite, einen bis zwei Zoll lange Streifen, mengt Alles zusammen, schmeckt das Ganze, wenn es nöthig ist, noch mit Salz, Del, Wein oder Essig ab und richtet den Salat nach Belieben an. Eigelb und Eiweiß hacht man jedoch jedes für sich. Mit einem Theil derselben, sowie mit Petersilie, rothen Beeten, Cappern u. f. w. garnirt man den angerichteten Salat.

Kann man die weiter unten angegebenen Ingredienzien oder einen Theil derselben noch an den Salat geben, so gewinnt derselbe dadurch sehr an Geschmack.

Zum Häring-Salat darf der Essig nicht zu scharf sein und auch nicht zu viel davon genommen werden; statt des Essigs kann man auch Citronensauer und statt des Weins, Wasser nehmen; statt des Kalbsbratens das Fleisch von gebratenem Geflügel und statt der Häringe auch 1 bis 2 \mathcal{A} Sardellen, die dem Salat einen noch feinem Geschmack geben; überhaupt muß man zum Häring-Salat keine ordinären Häringe nehmen.

Anmerk. Will man den Häring-Salat aufbewahren, so giebt man ihn in einen irdenen Topf,

verschließt denselben und stellt ihn einige Tage in den Keller zurück.

381. Sardellen = Salat.

Sardellen.
Wein.
Chalotten.
Citronensauer.
Del.
Pfeffer.
Eier.
Cappern.
Schnittlauch.

Die Sardellen werden ein wenig, je nachdem dieselben salzig sind, in Milch und Wasser gelegt, dann abgetrocknet, von den Gräten befreit, noch einmal in der Länge und Breite durchgeschnitten und mit einigen Löffeln Wein und den feingehackten Chalotten übergossen, damit die Sardellen den Geschmack derselben gewinnen.

Nach einer Stunde nimmt man die Sardellen aus dieser Brühe, träufelt sehr wenig Citronensauer, Pfeffer nebst Del darauf und richtet den Salat auf kleinen Tellern oder in einer Salatiere an, worauf man ihn mit aufgerollten Sardellen, mit in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eiern, Cappern und Schnittlauch garnirt.

Man kann zu dem Sardellen = Salat noch Folgendes hinzufügen, als: aus der Schale befreite Granate, in Scheiben geschnittene Neunaugen, in Streifen geschnittenen, geräucherten Lachs; dann nimmt man die Sauce, wie beim Haring = Salat, dazu.

Der Rand der Schüssel kann dann noch mit Caviar = Butterbröbchen garnirt werden.

382. Fisch = Salat.

1 Suppentell.
Fischfleisch.
1/2 dito. Granate.

Die Karpfen und Hechte eignen sich, ihres zarten Fleisches wegen, am besten zum Salat, indes kann man alle Arten Fische, gekocht, gedämpft oder hell gebraten, hierzu nehmen.

$\frac{1}{2}$ Suppent.
 Fleisch.
 6 Sardellen.
 1 Loth Cap-
 pern.
 Fleisch-Gelée.
 Schnittlauch.
 Pfeffer.

Nachdem man dieselben von den Gräten befreit, werden sie, wenn sie kalt geworden, nebst dem zarten, weißen Fleische von gedämpften oder gekochten jungen Hühnern in beliebige Streifen geschnitten, worauf man die aus der Schale befreiten Granate dazu schüttet und das Ganze dann mit der Sauce-Mayonnaise N^o 161 vermischt, welche man, wenn es nöthig ist, noch mit Wein verdünnt, oder nach Belieben mit Citronensauer, Del und Salz abschmeckt.

Der Fisch-Salat bedarf viel Del und wenig Sauer, und kann man zu der Sauce noch gehackte Fleisch-Gelée geben.

Ist nun der Fisch-Salat auf kleinen Tellern oder in Salatieren angerichtet, so verziert man denselben mit aufgerollten Sardellen, Muscheln, Cappern, saurer Gelée und Schnittlauch, wovon man jedoch weglassen kann, was nicht vorhanden ist.

383. Granat-Salat.

Derselbe ist ganz, wie bei N^o 142 angegeben, zu bereiten.

384. Hummer-Salat.

Derselbe ist gleichfalls, wie bei N^o 134 gesagt, zu behandeln.

385. Krebs-Salat.

Ueber den Krebs-Salat ist schon das Nöthige bei N^o 137 gesagt.

386. Hühner = Salat.

6 Hühner oder
Rücken.

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

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

6 Chalotten.

$\frac{1}{2}$ R. Bouill.

1 Citronsfauer.

$\frac{1}{8}$ R. Wein.

2 Loth Mehl.

4 Eidotter.

1 Citronsfauer.

6 harte Eier.

Sardellen.

Gelée.

Cappern.

Pfeffer.

Salz.

Kopfsalat.

Die jungen Hühner sind hierzu am zartesten, wenn sie mit Butter, Schinken, Citronenfauer, Bouillon und Weißwein, wovon dieselben auch einen sehr kräftigen Geschmack erhalten, gar gedünstet sind; hat man indeß übrig gebliebene gebratene Rücken, so sind diese auch sehr gut zum Salat zu benutzen.

Die Hühner werden in sechs bis acht Theile geschnitten, so viel als möglich, ohne die Form zu verlegen, von den Knochen und der Haut befreit, ein wenig mit Citronenfauer beträufelt und zurückgestellt.

Zu einem Theile des Fonds, worin die Hühner gar gemacht sind, giebt man das in Butter geschwitzte Mehl, kocht ihn zu einer bündigen Sauce und rührt diese mit den Eidottern ab, worauf man sie, nachdem sie ganz kalt geworden, zu der Hälfte der Lucca-Sauce, welche *N^o 160* beschrieben, giebt und noch mit Salz und Citronenfauer abschmeckt.

Will man nun anrichten, so taucht man das Hühnerfleisch in diese dicke Sauce, so daß die Fleischstücke damit überzogen werden, richtet sie auf einer Schüssel bergförmig an, träufelt etwas Citronenfauer darüber, legt nun, so hoch als möglich an dieselben hinauf, kleine, in vier Theile geschnittene Salatköpfe, in vier Theile geschnittene, hartgekochte Eier, aufgerollte Sardellen, garnirt den Rand der Schüssel mit saurer Gelée und streut Cappern über das Ganze.

Die Hühner müssen gut mit Sauce und Sauer versehen werden, indem der Salat nicht angemengt wird.

387. Hühner-, Fisch- und Kopf = Salat.

Die jungen Hühner werden, wie bei *N^o 386* gesagt, weich gedünstet, worauf man das Brustfleisch

6 Hühner.
2 Loth Mehl.
4 Eigelb.
—
 $\frac{1}{2}$ A Del.
 $\frac{1}{2}$ A Gelée.
3 R. Blumen-
kohl.
2 A Fisch-
fleisch.
1 Citronsauer.
Salz.
Cappern.
Sardellen.
Eier.
Kopfsalat.

derselben, nebst allem übrigen zarten weißen Fleische, in dünne, einen Zoll große Scheiben schneidet. Zu dem Fond, worin die Hühner gar gemacht sind, giebt man das in Butter geschwitzte Mehl, läßt die Sauce damit recht bündig kochen, rührt sie mit den Eidottern ab und gießt sie durch ein Haarseib.

Nun schlägt man vermittelst einer Ruthe in einem großen Topfe $\frac{1}{2}$ A feines Provence-Del mit reichlich soviel saurer Fleisch-Gelée zu Schaum, giebt von der kalt gewordenen Sauce nach Verhältniß dazu, schmeckt das Ganze mit Salz und Sauer ab, mengt das Fleisch, den in Wasser und Salz nicht zu weich abgekochten und in Stücke geschnittenen Blumenkohl, sowie den in einen Zoll große Stücke geschnittenen gekochten Fisch, darunter, füllt diese Masse in Glas- oder Porcellan-Schüsseln und stellt sie kalt.

Beim Anrichten garnirt man die Schüsseln mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern, Sardellen, Cappern und Kopfsalat, Schnittlauch und Gelée.

Anmerk. Das Fischfleisch kann hierzu von Karpfen, Hechten, Seezungen, Steinbutten oder vom Rabliau genommen werden.

Statt des Hühnerfleisches kann man auch in Scheiben geschnittenen, zarten Kalbsbraten nehmen.

388. Hühner mit Sauce-Magnonnaise und Kopfsalat.

4—6 Hühner.
 $\frac{1}{4}$ A Schinf.
 $\frac{1}{4}$ A Butter.
4 Lth. Speck-
scheiben.
1 Citronsauer.

Man dünstet die Hühner, wie bei N^o 386 gesagt, schneidet sie in kleine, fingerdicke Streifen, giebt zu der Sauce, worin die Hühner gar gemacht und welche vom Fette befreit ist, das geschwitzte Mehl, so daß dieselbe bündig wird, rührt sie noch mit einigen Eigelb ab und streicht sie durch ein Haarseib.

- 4 Tassen
Bouillon.
2 Loth Mehl.
3 Eigelb.

Kräuter-Essig.
1 Teller Gra-
nate.

2—3 R. Blu-
menkohl.

4 Wurzeln.

1 Tasse Quin-
deln.

Sauce-Mag-
nonnaise.

Nachdem diese Sauce ganz kalt geworden ist, rührt man sie zu der Hälfte der Sauce-Magnonnaise № 161, oder noch besser zu der Sauce № 160, giebt noch das nöthige Salz, Citronensauer oder Kräuter-Essig daran, mischt nun das Hühnerfleisch, die von den Schalen befreiten Granate, sowie den in Wasser und Salz, nicht zu weich gekochten und in Stücke getheilten Blumenkohl, die Wurzeln und Quindeln dazu, und füllt diese Masse in Salatieren.

Die Oberfläche garnirt man mit saurer Gelée und aufgerollten Sardellen, garnirt einen Kranz von, in vier Theile geschnittenen, kleinen Salatköpfen herum und streut Cappern darüber.

389. Fleischsalat.

Hühner oder
Kalbsbraten.

Sommer-
würst.

Anchovis.

Sardellen.

Rothbe Beeten.

Chalotten.

Gurken.

Alle hieneben genannten Ingredienzien werden in Strohalm breite, einen bis zwei Zoll lange Streifen geschnitten, mit der Salat-Sauce № 371 angemengt und nach Belieben mit Muscheln, hartgekochten Eiern, Cappern u. s. w. garnirt.

Man kann diesen Salat noch schmackhafter machen, wenn man gekochten geräucherten Schinken, gepöckelte Dönszunge und geräucherten Lachs, Alles in Streifen geschnitten, darunter mischt.

C o m p o t s.

390. Apfel-Compot.

Apfel.
Zucker.
Canehl.
Weißwein.

Die Borsdorfer-, Prinz-, Gravensteiner oder eine andere Sorte feiner Apfel, werden geschält, in zwei Theile geschnitten, vom Kernhause befreit, worauf man an der äußern Seite, der Länge nach, viele kleine Einschnitte macht.

Man legt dieselben auf der runden Seite in eine Casserolle, worein man einige Stücke Canehl, einige Tassen Weißwein und nach Verhältniß nicht zu wenig Zucker gegeben, kocht die Apfel nun, nachdem die Casserolle mit einem Deckel verschlossen, einige Minuten, kehrt die Apfel darauf mit einem Blechschäumer um, so daß die runde Seite oben kommt, läßt sie zugedeckt wieder einige Minuten kochen und nimmt die Apfel nach und nach, so wie ein Stück mürbe ist, aus der Brühe. Nun giebt man noch Wein und Zucker in die Casserolle und fährt fort, die übrigen Apfel zu kochen. Sind diese nun alle gar, gießt man die Brühe, die sich auf den Äpfeln gesammelt hat, in die Casserolle, kocht sie ziemlich ein, wobei sie jedoch eine helle, klare Farbe behalten muß, gießt sie über die angerichteten Apfel und garnirt diese, wenn sie kalt geworden, mit steifer Apfel-Gelée.