

Mehlspeise von Nocken.

Man rühre ein viertel Pfund Butter mit vier Loth Zucker, zwei ganzen Eiern und dem Gelben von drei anderen zu Schaum, thue dann einen Laffenkopf voll feinen Mehls dazu, stiche hiervon versuchsweise mit einem Löffel eine Nocke ab, um zu sehen, ob sie haltbar ist, und beim Kochen nicht auseinander geht, in welchem letztern Falle man noch etwas Mehl dazu thun muß; man schneide nun vier Loth candirte Drangenschale in feine, würfliche Stücke, rühre diese mit unter die obige Masse, stiche nun hiervon die Nocken mit einem Eßlöffel in ein Quart Sahne, welche mit einem viertel Pfund Zucker und einer Stange Vanille kochend gemacht worden ist, lasse sie darin einigemal aufkochen, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Asfiette von Porzellan oder in eine mit einem Zeigrande garnirte Schüssel, und streue zwischen jede Schicht einige hazirte Macaronen Die Sahne, in welcher die Nocken gekocht sind, verseze man mit drei ganzen Eiern und dem Gelben von vier andern, fülle sie über die angerichteten Nocken, bestreue nun diese Mehlspeise oben mit Zucker, backe sie in einem nicht zu heißen Ofen hellgelb, und gebe sie so zur Tafel.

Anstatt die Nocken auf diese Weise abzurühren, kann man dieselben auch von abgebranntem Zeig, wie er bei den Spritzkuchen beschrieben ist, bereiten.

Mehlspeise à la Romaine.

Hierzu backt man nach Vorschrift dünne Plinzen, bestreicht dieselben dann fingerdick mit einer beliebigen, consistenten Mehlspeisenmasse, z. B. von Gries, Reis u. dergl., rollt sie dann zusammen, legt sie in eine mit geklärter Butter ausgestrichene Mehlspeisenform, streut große oder kleine Rosinen oder Macaronen oder auch candirte Drangenschale u. dergl. dazwischen, füllt dann über das Ganze einen Guß von einem halben Quart Sahne, einem viertel Pfund Zucker, drei ganzen Eiern und dem Gelben von vier anderen, und backt nun diese Mehlspeise in einem nicht zu heißen Ofen.

4. Eierspeisen.

Da die süßen Mehlspeisen die meiste Aehnlichkeit mit den Eierspeisen haben, so will ich dieselben hier anführen, obgleich

sie eigentlich kein besonderes zu einem Diner passendes Gericht bilden. Diejenigen, welche man als Hors d'oeuvre geben kann, sind bereits im zweiten Abschnitte dieses Buches beschrieben, die unten folgenden aber muß man als Entremets oder Einschiebssel betrachten, welche man auf den Wunsch der Herrschaften zum Abendbrod reichen kann, oder die man dazu gebraucht, eine Lücke in der Zahl der Schüsseln, welche man in der Geschwindigkeit durch nichts Anderes ersetzen kann, auszufüllen.

Eier à la Reine.

Man mache hierzu von dem Brustfleisch einiger alter Hühner mit eingeweichter und ausgedrückter Semmel, Butter und dem Gelben einiger Eier nach der schon früher gegebenen Vorschrift einen Farce, verdünne denselben mit einigen Eßlöffeln voll Sauce béchamelle, streiche ihn alsdann einen Finger dick auf eine Schüssel, drücke mit einem ganzen Ei so viel Vertiefungen in denselben, als man Eier darauf zu setzen beabsichtigt, schlage nun in jede dieser Vertiefungen ein rohes, ganz frisches Ei, streue auf jedes derselben etwas Salz und gestoßenen Pfeffer, bestreue sie ferner mit geschmolzener Butter, und lasse nun das Ganze im Ofen gar werden.

Man kann die Eier auch mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse bestreuen, sie alsdann mit Butter bestreuen, und so im Ofen gar machen.

Eier à la bourgeoise.

Man schneidet Speck in kleine, feine Scheiben, schmilzt denselben in einer Pfanne auf beiden Seiten hellgelb ab, schlägt dann die frischen Eier dergestalt darauf, daß sie zusammen bleiben, bestreut dieselben nun mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer, und setzt die Pfanne in einen nicht zu heißen Ofen, damit die Eier zwar gar werden, aber dabei pflaumenweich bleiben. Ist dies der Fall, so schneidet man sie gleichmäßig rund ab, richtet sie auf einer Schüssel an, und füllt eine braune, saure Sauce mit magerm Speck darüber. Diese Sauce bereitet man auf folgende Art:

Man passire den mageren, in Scheiben geschnittenen Speck in einer Kasserolle mit en filets geschnittenen Zwiebeln ein wenig, streue dann etwas Mehl darüber, passire es hellgelb, und kochte dies nun mit etwas Jus, Weinessig, Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer zusammen.

Verlorene Eier mit Petersiliensauce.

Die verlorenen Eier werden nach Vorschrift zubereitet, rings herum glatt beschnitten, und auf einer Schüssel angerichtet. Alsdann nimmt man frische Butter, durchknetet sie mit etwas Mehl, fein hackirter Petersilie, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz, rührt dies mit etwas Bouillon zu einer ziemlich dicken Sauce, und füllt diese über die angerichteten Eier.

Verlorene Eier auf eine andere Art.

Um hier nicht weitschweifig zu werden, und vielerlei Recepte zu geben, welche alle auf Eins hinauslaufen, und bei denen nur die Saucen die einzige Veränderung ausmachen, so erwähne ich hier nur, daß man diese Eier mit jeder leichten oder pikanten Sauce oder auch mit Salbicons geben kann, also z. B. mit Sauce à la maître d'hôtel, mit Mostrich-, Kapern-, Oliven-, Austern-, Muscheln-, Cornichons- und Sardellensauce und dergl.

Gefüllte Eier.

Nachdem man mit einer feinen Säge die Spitzen der Eier abgesägt hat, gießt man die Eier aus, macht davon ein nicht zu festes Rührei, füllt dasselbe wieder in die Schalen, und richtet diese gefüllten Eier auf einer Serviette an.

Weiche Eier.

Man kann die Eier mit kaltem Wasser aufsetzen, sie so lange darin lassen, bis dies anfangen will zu kochen, sie alsdann herausnehmen und anrichten. Thut man die Eier in kochendes Wasser, so läßt man sie zwei bis drittehalb Minuten darin kochen. Die erste Art die Eier weich zu kochen, hat das Gute, daß durch das allmähliche Erhitzen das Innerste mit heiß wird, wogegen dies bei dem schnellen Kochen gewöhnlich zu dünn und kalt bleibt.

Hart gekochte Eier.

Diese läßt man länger als die obigen kochen. Man giebt sie, in Scheiben geschnitten, gleichfalls mit allen möglichen Saucen, auch kann man sie zur Veränderung mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse bestreuen, und ihnen dann mit einer glühenden Schaufel Couleur geben.

Eier en friture.

Nachdem man verlorene Eier so weich als möglich zubereitet hat, puht man das überflüssige Weiße davon ab, wendet die Eier alsdann in einer nach Vorschrift zubereiteten Klare behutsam um, backt sie hierauf in heißem Schmalz goldgelb, und richtet sie mit Gurken en mince auf einer Schüssel an.

Eier en soleil.

Man schlage recht frische Eier aus, so daß das Gelbe ganz bleibt, schlage ferner das Weiße zu einem steifen Schnee, tauche nun einen Eßlöffel in kaltes Wasser, streiche denselben mit Schnee aus, lege das Gelbe von einem Ei behutsam in die Mitte, streiche es oben und an den Seiten gleichfalls mit Schnee zu, backe es dann schnell in einer heißen Friture hellgelb, und fahre mit den übrigen Eiern auf dieselbe Weise fort.

Man kann auch die Eier roh in die heiße Friture schlagen, sie darin goldgelb backen, dann gehörig beugen, und sie endlich mit einem beliebigen Ragoût von Artischockenboden, Spargelsköpfen, Hahnenkämmen und Hühnerlebern oder auch mit irgend einer andern beliebigen Sauce anrichten.

Eier in Papierkästchen.

Hart gekochte Eier werden in Scheiben oder Viertelsstücke geschnitten, und mit einem weißen Ragoût von Austern und Quappenlebern in kleinen Papierkästchen angerichtet. Man kann sie beim Anrichten oben mit fein geriebener und in Butter hellgelb gerösteter Semmel bestreuen.

Rührei à la Parma.

Man mache von acht Eiern, zehn Loth frischer Butter, etwas grob gestoßenem Pfeffer und Salz ein nicht zu festes Rührei, richte dies auf einer Schüssel an, bestreue es mit geriebenem Parmesankäse, beträufle es mit etwas Butter und geschmolzener Glace, und gebe ihm mit einer glühenden Schaufel eine hellgelbe Farbe.

Rührei mit Spargel oder Hopfenkeimen.

Der Spargel wird, wie zu dem en pelits-pois, geschnitten und weich gekocht; so kann man auch mit den Hopfenkeimen verfahren. Alsdann vermischt man den Spargel mit einem ferti-

gen Rührei, richtet dies auf einer Schüssel an, und beträufelt es oben gut mit geschmolzener Glace.

Schweizer Rührei.

Ein viertel Quart recht fette, saure Sahne wird mit einem viertel Pfund frischer Butter, acht ganzen Eiern, dem Gelben von acht andern und etwas Salz zu einem nicht zu steifen Rührei abgerührt.

Rührei mit Champignons.

Ein guter Theil Champignons wird mit zwölf Loth Butter und etwas Citronensaft zusammen ein wenig geschwitzt, alsdann thut man einen Anrichtelöffel voll kräftiger Sauce béchamelle dazu, schlägt acht ganze Eier und das Gelbe von acht andern dazu, macht hiervon ein Rührei, richtet es auf einer Schüssel an, beträufelt es mit zerlassener Glace, und garnirt es mit am Spieß gebratenen Rebhühnerbrüsten, sowie auch mit Schildkrötenfleisch, Wücklingen oder Hühnern oder mit Leberbleibseln von kalten Pasteten, in welchem letztern Falle man das Rührei auch in einem Pastetentopf von Teig anrichten kann.

Süß gemachte und mit Zucker glacirte Rühreier, welche auch noch mit Citronat und Rosinen oder Macaronen versetzt worden sind, können anstatt einer Mehlspeise gegeben werden.