

## Andere Fastenthierc.

### Krebse.

**Gesotten.** Die Krebse werden lebend rein gewaschen (dabei kann man das Mittelschild vom Schweise ausreißen, wodurch der schwarze Darm herauskommt) dann gleich in einen Topf gegeben mit siedendem Wasser überbrüht und Salz, Kümmel und fein geschnittene Petersilie dazu gegeben, zugedeckt und ungefähr 10 Minuten lang gekocht, bis das Wasser schäumt und die Krebse hellroth geworden was anzeigt, daß sie genug gesotten sind. Dann gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel.

**Geschiert.** Man siedet Zwiebel, Petersilie, Kümmel und Pfefferkörner mit Wasser und Wein, seht es über die gewaschenen und gesalzenen Krebse und läßt sie gäh einigemale aufkochen. Dann seht man sie ab, gibt ein Stück Butter darauf und schüttelt sie zugedeckt, bis diese ganz zergangen ist, worauf man die Krebse pyramidenförmig über einer Serviette auf der Schüssel aufrichtet, alle mit den Scheeren gegen oben.

**Mit Rahm.** Man löst große Krebse noch heiß aus den Schalen, läßt zugleich Brösel und Petersilie in heißem Oele oder Butter anlaufen, kocht es mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf, und gibt es heiß über das Krebsfleisch.

### Hummern oder Meer-Krebse.

Wenn sie nicht schon in einer Marinade abgekocht versendet sind, so siedet man sie mit Essig und sehr stark gesalzenem Wasser.

**Warm.** Man kocht mit Oel und Limoniensaft, Petersilie, Schalotten, Schnittlauch und Pfeffer auf, schneidet die Krebse, nachdem man die Scheeren abgerissen, nach der Länge auseinander und gibt diese Sauce über die Fleischseite, oder man zertheilt das herausgelöste Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen und schöpft sie öfters darüber.

**Mit kalter Sauce.** Von marinirtem Hummer löst man das Fleisch aus, seht es wieder wie ganz zusammen oder schneidet es blätterig. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischstückchen, die Eier und

hartgefottene Dotter stoßt und passirt man und rührt es mit etwas französischem Kräutersenf, Limoniensaft, Del, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, welche man über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertram-Essig und fein gehackte Kräuter und Kapern nehmen und die Schüssel mit Caviar auf gerösteten Semmelscheiben garniren.

**D e r:** Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Krebschalen, richtet sie mit Petersilie geziert über einer Serviette auf und servirt obige oder kalte Mandel-Sauce (Seite 121) in besonderer Schale.

**M i t M a y o n n a i s e. \*)** Die fein gestoßenen Eier mischt man zu weißer Mayonnaise, wodurch diese blasroth wird, streicht sie über das, auf gestockte Aspice gelegte Krebsfleisch und macht noch eine Schichte darüber, nachdem die erste auf Eis gestockt ist. Außen herum stellt man hartgefottene halbirte Eier auf, gibt um diese fein geschnittene Aspice und belegt die Mayonnaise hinter den Eiern mit Krebschweischen, Oliven und zu Schnecken gedrehten Sardellen.

### Crevettes.

Diese kleinen See-Krebse, welche man, so lange ihre Schale weich ist, mit derselben verpeist, werden frisch wie andere Krebse gekocht, gewöhnlich aber abgefotten versendet, wo man sie dann kalt mit Essig, Del und Pfeffer servirt, oder zu Spargel, oder zu Butterbrot, oder als Fischgarnirung gibt.

### Meerspinnen (Grancevoli).

Sie werden in Salzwasser wie Krebse so lange gekocht, bis es zu schäumen beginnt, dann auf ein Brett genommen, worauf man die Füße ausreißt, von den obern Gliedern das Fleisch auslöst und zu kleinen Stücken zerreißt. Vom Leibe nimmt man alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum andern und thut nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Wenn man das Fleisch in die Schale der Spinne füllt, bestreut man es mit Salz und Pfeffer, dann mit Petersilie und Bröseln, welche man zusammengemischt hat, gibt Limoniensaft und kaltes Del darauf, daß es saftig wird und läßt es im Kohre 5 Minuten kochen, wozu man die Schalen auf das Blech oder den Koft legt. Nur bei Vollmond sind sie so fett, daß man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muß man es von 2 Spinnen zu einer verwenden. Doch rechnet man nicht für jede Person eine Spinne, sondern nimmt, wie bei anderem Ragout, mit einem Löffel davon heraus.

\*) Man kann diese so bereiten wie bei den Saucen (Seite 122) oder wie bei den abgefottenen kalten Seefischen angegeben ist.

### Krebsfleisch in Muscheln.

**W a r m.** Man bereitet Krebschassis (Seite 31), füllt davon die Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) voll, gibt Brösel und Krebsbutter darüber und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

**K a l t.** Man kann sowol von Fluß- als Meer-Krebsen eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestossenen Eiern, wie bei dem Summer angegehen, bereiten und würfeliges Krebsfleisch darunter mischen, es in Muscheln füllen und mit Aspice, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

### Austern.

Sie werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Die leichtere Schale gibt man weg und legt die vollen auf ein Tuch, um den Saft nicht zu verschütten. Für eine Person kann man 6 bis 10 Stück rechnen.

**R o h m i t L i m o n i e n.** Man macht sie auf, gibt die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt sie über einer Serviette auf die Schüssel oder gleich für jede Person auf einen kleinen Teller, und in 4 Theile geschnittene Limonien dazu.

**G e b r a t e n m i t D e l u n d L i m o n i e n s a f t.** Geöffnet auf den Rost gelegt, gibt man auf jede 4 Tropfen seines Del, 3 Tropfen Limonien-saft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln, läßt sie 5 Minuten vor dem Serviren gäh aufdünsten, dann richtet man sie auf einer Serviette an und gibt halbe Limonien dazu. Meistens gibt man rohe und gebratene zugleich.

**M i t S a r d e l l e n b u t t e r.** Auf jede der geöffneten Austern gibt man zerlassene Sardellenbutter, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Butter und läßt sie im Rohre aufkochen.

**A u s g e l ö s t.** Sardellenbutter läßt man warm werden, gibt Peterfilie, sauren Rahm und 30 Austern aus der Schale gelöst mit ihrem Saft dazu, bestreut sie mit gerösteten Bröseln und läßt sie aufkochen.

### Austern-Ragout in Muscheln.

Man bereitet das Ragout wie (Seite 33) angegeben, füllt damit die Muscheln voll, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Krebsbutter und läßt sie, auf ein Blech gestellt, im Rohre gelb werden.

### Schnecken.

Sie bleiben so lange genießbar, als sie in ihrem Gehäuse eingeschlossen sind. Man wäscht sie und kocht sie ungefähr 1 Stunde lang in Salzwasser,

bis man sie mit einer Spicknadel leicht herausziehen kann, was geschehen muß, so lange sie noch heiß sind. Wenn sie nicht im Gehäuse servirt, sondern anders bereitet werden, schneidet man den Kopf, den Schweif und die Steine weg.

**Im Gehäuse.** Abgeseiht gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel und sauren Kren oder heiße Butter mit Limoniensaft aufgekocht besonders dazu.

**Gefüllt.** Zu 25 Schnecken, die man kocht und auszieht, nimmt man ungefähr 3 Loth Butter, 4 zerdrückte Sardellen, läßt sie zergehen, gibt eine Handvoll Brösel, Schalotten, Petersilie, Pfeffer, Muscatnuß und zwei Löffel sauren Rahm dazu. Davon gibt man etwas in jedes der ausgewaschenen Gehäuse, darauf eine gereinigte Schnecke, bedeckt sie mit den Bröseln und stellt sie in einem Casserolle in das Rohr.

**Mit Del und Knoblauch.** In jede Vertiefung des Dalkenmodells gibt man etwas Tafelöl oder ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Knoblauch und 2 gefottene ausgelöste Schnecken, streut Brösel darüber, läßt sie gäh aufkochen und gibt sie zu Sauerkraut.

**Mit Del und Sardellen.** In einem Eierspeistiegel läßt man Tafelöl heiß werden, dann Petersilie, Zwiebel und Brösel darin anlaufen und fein geschnittene Schnecken und Sardellen damit aufkochen.

**Kalt mit Essig und Del.** Man schneidet die gefottene gepuzten Schnecken nudelig, Sardellen, hartgekochte Eier und Schalotten fein zusammen und macht dies mit Essig, Del und Pfeffer ab.

### Schildkröten.

**Als Eingemachtes.** Man macht eine lichte Buttersauce mit Petersilienwasser vergossen und gibt das ausgelöste Fleisch der Schildkröte (Seite 35) hinein, mit dem man es eine Weile kochen läßt. Dann bereitet man kleine Bröselknöderl, für die man das Blut beim Abstechen auf die Brösel tropfen läßt, gibt auch die Leber fein geschnitten dazu, bäckt diese Knöderl in Schmalz und gibt sie nebst den Eiern kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Man kann auch gedünstete grüne Erbsen beimischen oder die Sauce mit Limoniensaft säuern.

**Als Ragout.** Zu obigem Eingemachten gibt man noch Spargel, Carfiol, Froschkeulen und Champignons.

**Mit Weinsauce.** In Butter läßt man Brösel anlaufen, vergießt es mit der Suppe, worin man das Fleisch gekocht hat, und gibt nach Geschmack Cipro-Wein dazu.

Als Gebäck. Das gekochte fein geschnittene Fleisch der Schildkröten wird mit Butter, Petersilie, Sardellen und saurem Rahm gäh abgedünstet.

In Blutsauce. Man macht eine gelbe Einbrenn von Butter, Mehl und Bröseln, vergießt sie mit Erbsenbrühe, gibt Salz, Gewürznelken, Majoran, Limonienchalen und das mit Essig aufgefangene Blut dazu, dann das Fleisch, die Lunge und Leber der Schildkröte und läßt es aufkochen.

Oder: Man dünstet Wurzeln und die Gewürze wie zu einer braunen Sauce mit Butter, staubt sie, läßt das Mehl braun werden, vergießt es mit Erbsenbrühe und dem Bluteßig und kocht das ausgelöste Fleisch damit auf.

### Froschkeulen.

Heiß abgekottet. Die rein gewaschenen Froschkeulen, (Froschbiegel) kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, Thymian, richtet sie mit dieser kurz eingekochten, geseihten Brühe an, bestreut sie mit Bröseln und Petersilie und schmalzt heiße Butter darüber. Oder man läßt auch sauren Rahm und etwas Brösel mitkochen, nachdem man die Gewürze herausgenommen und bestreut die Keulen mit Kren.

In Buttersauce. Die gewaschenen Keulen werden blanschirt mit Butter und Petersilie gedünstet und mit Buttersauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünstet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht sie in Buttersauce auf und garnirt sie mit Carfiol und Krebschweifchen.

Frikassirt. Man bereitet sie mit Buttersauce ohne Petersilie, säuert die Sauce mit Limonienfaß, sprudelt sie mit Dottern ab und gibt sie um die angerichteten Froschkeulen.

Gebäcken. Die gewaschenen Keulen läßt man eingesalzen eine Weile liegen, dann taucht man sie in abgeschlagene Eier, dreht sie in Brösel mit Mehl gemischt und bäckt sie in heißem Rindschmalze. Man richtet sie über einer Serviette mit gebackener Petersilie bestreut auf und gibt Limonien oder Salat dazu oder verwendet sie als Beleg von Gemüse. Oder läßt sie in Buttersauce mit Limonienfaß und Chalen, etwas saurem Rahm und Muscatblüthe, nebst würfelig geschnittenen Krebschweifchen aufkochen.

Als Coteletten. Von 2 Keulen löst man das Fleisch ab und gibt es zu einer dritten, salzt es und klopft und formt davon Coteletten, die man in Ei und Brösel dreht und in Butter brätet. Man gibt sie mit Limonien oder als Beleg auf Gemüse oder kocht sie mit Sardellenbutter, Limonienfaß und etwas Fischbrühe auf.

**Mit Sauce und Erdäpfeln.** Man dünstet kleine Erdäpfel gekocht und geschält mit Butter, Zwiebel, gelben Rüben ab, nimmt die Erdäpfel heraus, wenn sie Farbe haben, staubt die Wurzeln und vergießt es mit Fastenbrühe. Gut verkocht gibt man diese Sauce durch ein Sieb zu den Coteletten und garnirt sie mit den indessen warm gehaltenen Erdäpfeln.

### **Rohrhuhn.**

Mit Sardellen gespickt. Man zieht die Haut sammt den Federn ab, läßt das Thier 1 Stunde in Wasser und ein paar Tage in Beize liegen, spickt es dann mit Sardellen, reibt es inwendig mit Neugewürz aus und begießt es beim Braten mit Butter, Beize und Rahm.

Mit Wildpret sauce. Man dünstet das eingebeizte Huhn mit Wurzeln, Rindschmalz, Gewürz und Beize Nr. II (Seite 20), staubt die Wurzeln, vergießt es mit der früher herabgeschütteten Beize und kocht es mit der passirten, mit Rahm gemischten Sauce fertig.

Mit Bröseln gebraten. Man bratet das Rohrhuhn und gibt dabei Butter, Limoniensaft und Brösel darauf. Dann läßt man Zwiebel und Brösel in Butter anlaufen, gibt Leber und Magen fein gehackt, Muscatblüthe, Limonien schalen, Lorbeerlaub und Petersilienwasser dazu und passirt es gut verkocht zum Huhne.

### **Wildente.**

Die Ente wird mit Beize und Rindschmalz mürbe gedünstet. Die Wurzeln mit dem Fette läßt man bräunlich werden, staubt Mehl daran, vergießt es mit Beize, gibt sauren Rahm dazu und schüttet es gut verkocht durch ein Sieb über die Ente. Aeltere Wildenten müssen mehrere Tage eingebeizt werden.

### **Fischreiherr.**

Man überkocht den Reiherr mit Wasser und Essig, schüttet den Sud aber weg, damit sich der unangenehme Geschmack verliert, bereitet es weiter wie die Ente und säuert die Sauce mit Limoniensaft.

### **Fischotter und Siber.**

Gedünstet. Nachdem die Haut abgezogen und das Thier zu Stücken geschnitten und eingesalzen ist, dünstet man diese mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonien schalen ab, macht eine dunkle Sauce, die man mit Erbsenbrühe vergießt, mit Limoniensaft säuert, und nachdem sie passirt ist, mit dem Fleische noch kochen läßt.

**Gebraten.** Ein Schlegel oder anderes Stück von gebeiztem Biber wird mit Sardellen gespickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limoniensaft begossen und diese Sauce mit Kapern aufgekocht. *no R*

**Eierspeisen.**

**Eier und Schmalz.**

Man sprudelt 8 Eier, salzt sie und gibt sie in 3 Loth heißes Rindschmalz in einen flachen Tiegel, hebt das am Boden Angelegte mit einer Gabel auf, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist, gibt es auf einen Teller und bestreut es mit Schnittlauch oder Pfeffer, und genießt es mit Brot, oder servirt Schinken oder Salami dazu, oder gibt es auf Linsen, Kraut oder Spinat. *no R*

**Gingerührtes.**

**Mit Schinken.** Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers, Schnittlauch und fein geschnittenem Schinkenleische ab, gibt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an und gibt Pfeffer dazu. *no R*

**Mit Krebsen und Spargel.** Man mischt geföthenen, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und gießt sie in heiße Krebsbutter. *no R*

**Mit Sardellen oder Haring.** 8 Eier mit 2 Löffel saurem Rahm und 1 Kaffeelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein oder länglich geschnittenen Sardellen oder Haring und Schnittlauch abgesprudelt, gießt man in 4 Loth heißes Rindschmalz und läßt es ohne Aufrühren auf der untern Seite bräunlich werden. Oben noch weich stürzt man es auf die Schüssel und servirt es gleich. *no R*

**Mit Champignons und Brieß.** Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons und gekochtes würfelig geschnittenes Brieß ausgekühlt dazu, und rührt sie in dem heißen Schmalze wie die vorigen ein. *no R*

**Mit Hachis.** Gebratenes Kalbfleisch, nudelig geschnitten, dünstet man mit Bratenensaft und saurem Rahm auf und mischt etwas geriebenen Parmesan-Käse dazu. Zugleich macht man Gingerührtes von 5 Eiern, 1 Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, bis es zusammenhält, bestreut es mit Käse, streicht das Hachis gleichmäßig darauf und stürzt es auf einen Teller.