

Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln, welches Alles theils vor, theils nach dem Weichkochen in Wasser und Salz in saubere Würfel oder andere beliebige Stücke geschnitten wird; ferner aus ebenso geschnittenen sauren Gurken, Pfeffergurken, rothen Rüben, Rhapontikawurzeln, Heringen, Kalbsbraten, Hühnerfleisch, Rinderzunge; auch kleinen Zwiebeln, Kapern, türkischem Weizen, fleingepflücktem gekochten Fisch zc. Man vermischt diesen Salat mit einer Sauce von hartgekochten, durchstrichenen Eidottern, welche man mit Del salbig anrührt, mit Essig verdünnt und mit Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker, Mostich und gehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch schmackhaft gemacht hat, und garnirt ihn nach dem Anrichten mit rothen Rüben, Blumenkohl, Wurst, Neunaugen, Pfeffergurken zc.

XI. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

Die Compotes werden gewöhnlich zum Braten, bisweilen aber auch als selbstständiges Gericht nach dem Braten auf den Tisch gegeben, und es wird im letztern Falle mehr Anspruch auf Zierlichkeit und Ausschmückung an sie gemacht, als im erstern. Die Compotes müssen zwar reichlich mit Saft versehen sein, doch muß dieser immer so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Compotes glänzend erscheinen.

815. Backobst als Compote. Das Backobst, als: Pflaumen, Kirschen, Prünellen, Birnen oder Aepfel, wird in warmem Wasser gut gewaschen, in einen Topf gethan, der zur Hälfte davon voll wird, und mit so vielem kalten Wasser, daß das Obst reichlich damit bedeckt ist, mit Citronenschale und Zimmt auf gelindem Feuer, oder in einer Bratröhre wohlverdeckt langsam weichgekocht. Wenn die Brühe dabei zu kurz einkocht, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzu. Das weichgekochte Obst läßt man in der Brühe erkalten, gießt diese dann ab, kocht sie mit Zucker zu einem dünnflüssigen Syrup ein, läßt diesen verkühlen, schwenkt das Obst darin um, richtet es an, und überstreut es nach Belieben mit gestoßenem Zucker. Zu 1 Pfund Obst gehören, je nachdem es mehr oder minder sauer ist, 8 bis 12 Loth Zucker. Gebackene Pflaumen werden vorzüglich schön, wenn man sie nach dem Weichkochen in ihrer Brühe, die man nach dem Erkalten ein wenig versüßt,