

Knocken (Klöße oder Knötel) von Kaninchen. Quenelles de lapin.

Von einem oder zwei Kaninchen wird eine Klößchen-Fülle bereitet, und mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, gestoßen und gesiebten Lorbeerblättern, Thimian, Salbei, wenig Basilicum und Wachholderbeeren gewürzt; davon wird ein silberner Eßlöffelvoll aufgefacht, mit dem Messer, hoch gewölbt, glatt gestrichen, dieses dann in heißes Wasser getaucht und damit vollends überglättet; darauf wird ein anderer Eßlöffel in heißes Wasser getaucht, dieser Klos damit ausgehoben und in ein mit Butter bestrichenen Kasserol gelegt, und so fortfahrend einer an den andern gereihet, bis daß man hinreichend davon hat; nachher genau bedeckt und an einen kalten Ort gesetzt. Etwa fünf und zwanzig bis dreißig Minuten vor dem Anrichten wird kochende Fleischbrühe am Rand, aber ja nicht auf die Klöße, eingegossen, so viel, daß sie darinne baden, auf starkes Feuer gesetzt, bis daß die Brühe kocht, dann vest zugedeckt und auf einen Dreifuß mit glühender Asche und einigen Kohlen gesetzt, und so ganz langsam ziehen (grübeln) lassen, wallen dürfen sie ja nicht, denn da würden sie auslaufen, aufspringen und dadurch verderben; nachdem die Klöße also gar sind, werden sie auf eine Serviette heraus gelegt, dann in eine mit Krusten besetzte Schüssel, oder in eine Blätterpastete, oder in ein Silberkasserol angerichtet, und eine braune Sose, welche mit Kraftbrühe von dem Kaninchen und etwas weißen Wein geklärt und eingekocht worden ist, darüber gegossen. Sonst kann auch ein klarer Wildsaft, eine Beschamel-Sose oder ein feines Ragú darüber gegeben werden. Auch kann man die Klöße erst rund und dann ein und einen halben Zoll lang ausrollen.

Kaninchenklöße als Croquetten. Croquettes de quenelles de lapin.

Klöße wie die vorhergehenden werden, nachdem sie kalt geworden sind, mit weißer Sose, welche mit der Brühe von den Kaninchen-Rippen dick eingekocht und mit Eierdottern legirt worden ist, übergossen; nach dem vollkommenen Erkalten gut in die Sose eingehüllt und in Semmelbröseln gerollt, darauf in fein geschlagenen, gesalzenen Eiern umgewendet, nochmals mit Semmelbröseln belegt und dabei auf gute Form gesehen. Vor dem Anrichten werden sie aus heißem Schmalz, zu schöner Farbe, gebacken und auf eine Serviette oder Löschpapier heraus gelegt, dann schön angerichtet und ein Strauß gebackne Petersilie oben darauf gegeben.

Kaninchen mit Dehl-Sose. Lapereau en magnonnaise.

Zwei gebratne junge Kaninchen werden in hübsche Stückchen