Gehackte Schalotten. Échalotes hachées.

Die Schalotten werden geschält, gewaschen und übrigens ganz der gehackten Petersilie ähnlich behandelt. Mit den gehackten Zwiebeln wird ebenso verfahren.

Gehackte Schampinionen. Champignons hachés.

Von den Schampinionen werden erst die Wurzeln weggeschnitten, dann werden sie einige Male aus frischem Wasser gewaschen und auf ein Sieb gelegt, hernach geputzt, geschält und in Citronsaft mit ebensoviel Wasser vermischt umgeschwenkt, darauf werden sie geschnitten und wie die Gehackte-Petersilie ausgewaschen und beendiget.

Gehackte grüne Kräuter. Ravigote haché.

Eine kleine Handvoll Bertram (Dragun), ebensoviel Körbel, halbsoviel Petersilie, halbsoviel Born- oder Garten-Kresse, halbsoviel Pimpinelle, und etwas Schnittlauch (alles schön zart abgepflückt) werden gewaschen, in wallendes gesalzenes Wasser geworfen und eine Minute überkocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser abgespühlt und recht abgekühlt, hernach ausgedrückt und recht fein gehackt, zuletzt mit etwa vier Loth frischer Butter, wenig Salz und ein wenig weißem Pfeffer verrührt und zum Gebrauch hingestellt.

Durchgestrichene grüne Kräuter. Vert de ravigote.

Vorstehende Kräuter, nachdem sie gehackt sind, werden im Mörser mit ein wenig kalter legirter oder sonst eingekochter weißer Sose zu Teig gestoßen, dann durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen und zum Gebrauch hingestellt.

Feine Kräuter zu Papierwickeln. Fines-herbes à papillotes.

Vier Eßlöffelvoll gehackte und ausgewaschene Schampinionen, zwei Eßlöffelvoll desgleichen Schalotten oder Zwiebeln, und zwei Eßlöffelvoll desgleichen grüne Petersilie werden mit einem halben Pfund geschabten Speck und einem Viertelpfund Butter acht Minuten ganz langsam geschwitzt, Salz, Pfeffer und ein wenig von andern feinen Gewürzen hinzugefügt, dann in eine kleine Terrine ausgeleert und zum Gebrauch hingestellt.

Wenn man sie hat, so nimmt man zu dieser Portion auch zwei Eßlöffelvoll fein gehackte Trüffeln; auch kann man als dritte Fettigkeit noch sechs Eßlöffelvoll Olivenöhl dazu nehmen.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/413 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG