

Farcen oder Füllsel.

Die Zusammenstellung einer großen Anzahl von Garnituren bedingt die Anwendung von Farcen und ihrer direkten Abstammung der Klößchen. Außerdem finden aber die Farcen bekanntlich auch bei manchen Zubereitungen von ganzen Stücken Anwendung. Wir geben daher in diesem Abschnitt nur die Proportionen und die Behandlung derselben an, ohne uns in die Beschreibung der Zubereitung im einzelnen einzulassen.

Man unterscheidet 5 Hauptsorten von Farcen:

1. die Kalbfleischfarce mit Fett, oder die „Godiveau“ der alten Küche;
2. die Farce, deren Grundstoff wechselt, welche aber immer die Panade als Hauptbindungsfaktor hat;
3. die Farce mit Rahm, nach dem modernen Verfahren aufgeschlagen, deren man sich für Mousse und Mousselines bedient;
4. die Spezialfarce, welche die Leber als Grundlage hat und mit „Gratin“ bezeichnet wird. Sie umfaßt verschiedene Arten, deren Zubereitung jedoch unveränderlich bleibt;
5. die gewöhnlichen Farcen, welche in der Regel zur Zubereitung von kalten Speisen, wie Galantinen, Pasteten und Terrinen, verwendet werden.

I.

Die für Farcen erforderlichen Panaden.

Man unterscheidet davon mehrere Arten, die man je nach der Art der Farce oder der Natur des Gerichts, für das sie bestimmt sind, in Anwendung bringt. Im Prinzip soll das Gewicht der Panaden nicht mehr betragen als die Hälfte des Gewichts des für die Farce verwendeten Grundelements, wie dieses auch immer beschaffen sein mag. Wenn in der zur Anwendung kommenden Panade Eier und Butter enthalten sind, muß bei den Gesamtproportionen der Farce diesem Umstand Rechnung getragen werden. Die Panaden dürfen nur in vollständig erkaltetem Zustande zur Anwendung gebracht werden; zu diesem Zwecke werden sie auf eine mit Butter bestrichene Platte ausgebreitet und mit Butterpapier zugedeckt, damit sich nicht durch Berührung mit der Luft eine Kruste bildet. — Die unten beschriebenen Panaden ergeben ein Gewicht von 500 Gr.; es ist also leicht, das Gewicht nach Belieben zu verringern oder zu vergrößern.

A. Brot-Panade.

Proportionen: 3 Deziliter gekochte kochende Milch, 250 Gr. trockene Krume von Weißbrot (ohne Rinde), 15 Gr. Salz.

Behandlung: Das Brot in der Milch einweichen, bis es vollständig durchtränkt ist. Auf lebhaftem Feuer abrühren, bis der Teig vom Löffel abfällt. Auf die oben erwähnte Weise erkalten lassen und zudecken.

— Eignet sich für konsistente Fisch-Farcen.