

In der ersten Abteilung ihrer Zubereitung werden diese in kleine Stücke geschnittenen Fleischarten schnell angebraten gleich wie die Sautés. In der zweiten Abteilung werden sie langsam in ihrer Sauce oder Garnitur fertiggekocht, was sie den Braisés ähnlich macht.

DAS BLANCHIEREN ODER ABBRÜHEN.

Der ziemlich mangelhafte Ausdruck „blanchieren“ wird in der Küche für drei unter sich völlig verschiedene Operationen angewendet, nämlich:

1. Das Blanchieren des Fleisches, speziell der Abfälle.
2. Das Blanchieren bestimmter Gemüse.
3. Das Blanchieren bestimmter anderer Gemüse, welches ein wirkliches Kochen ist.

Das Blanchieren des Fleisches wird hauptsächlich für Kalbskopf, Milcher, Füße, Hammel- und Lammfüße angewendet. Diese alle werden vorerst gewässert, um ihnen das Blut zu entziehen, und dann in genügend kaltem Wasser langsam ins Kochen gebracht. Nachdem abgeschäumt, läßt man Kalbskopf und -Füße 15 bis 20 Minuten, Hammel- und Lammfüße 10 bis 15 Minuten kochen und dann in genügend kaltem Wasser erkalten, bevor man sie in einem weißen Fond fertigkocht. Die Kalbsmilcher sollen nicht mehr als 3 Minuten kochen und Lammilcher werden beim ersten Aufwällen abgeschüttet. Diese zwei letzteren werden gewöhnlich mit weißem Fond braisiert.

Das Blanchieren der Hahnenkämme geschieht derart, daß man sie, nachdem sie genügend gewässert sind, mit kaltem Wasser aufstellt, das man nicht heißer als 40 bis 45 Zentigrad werden läßt, dann zurückzieht und jedem einzelnen mit einem Tuch und feinem Salz die Haut abreibt, worauf man sie nochmals in kaltem Wasser wässert, bevor man sie in einem weißen Fond fertigkocht.

Vielfach wird auch das Fleisch oder Geflügel, das zu „Blanquette“ oder „Fricassée“ bestimmt ist, blanchiert. Hierin besteht der gleiche Irrtum wie in der Sitte, dieses Fleisch vorher zu wässern. Wenn das zu dieser Zubereitungsart zu verwendende Fleisch oder Geflügel von guter Qualität ist (und anderes soll man nicht nehmen), genügt es, dieses in kaltem Wasser oder Fond, je nachdem das eine oder andere angezeigt ist, aufzustellen und langsam unter öfterem Umrühren mit einer Holzspatel ins Kochen zu bringen. Wenn man den nach und nach aufsteigenden Schaum sorgfältig abnimmt, erhält man Fleisch und Fond auch weiß und beide behalten dabei ihr ganzes Aroma.

Bei minderwertigem Fleisch oder Geflügel kann das Wässern und Blanchieren die Mängel nicht verbessern; wie man es auch anfängt, das Fleisch wird grau, trocken und geschmacklos bleiben und es ist somit einfacher und besser, nur ganz gutes Material zu verwenden.