

BOUCHERIE. SCHLACHTFLEISCH.

ERSTE SERIE.

Ochsen- oder Rindfleisch.

Aloyau. — Ganzes Lendenstück.

Das „Aloyau“ ist der von der Hüfte bis zu den ersten Rippen laufende Teil des Ochsen, unter dem man in der Schlächterei das „ganze Roastbeef“ versteht. Dieses Stück kann aber nur dann mit „Aloyau“ bezeichnet werden, wenn es Contrefilet (Roastbeef) und Filet (Lende) zusammenhängend umfaßt.

Wird das Aloyau im ganzen verarbeitet, so beschränkt man sich darauf, es abzukürzen und den Lappen abzulösen. Die starke muskelartige Bandsehne, welche sich auf dem Rücken des Contrefilets hinzieht, schneidet man an verschiedenen Stellen ein. Das Filet wird ein wenig fett gelassen und das Contrefilet überhaupt nicht vom Fett befreit.

In der geläufigen Praxis wird das Aloyau, wenn es zum Braisieren verarbeitet wird, in Querstücke von durchschnittlich 3 Kg. geteilt. Wird es gebraten, so ist es vorzuziehen, dasselbe ganz zu lassen.

Das Aloyau, als Relevé serviert, wird entweder braisiert oder gebraten, letzteren Falles aber saignant gehalten, wenn es erwünscht. Ein braisiertes Aloyau von minderwertiger Qualität hat häufig den Nachteil, trocken zu sein.

Alle für das Filet anwendbaren Garnituren eignen sich auch für das Aloyau, aber man bevorzugt die großen schweren, wie z. B. Bourgeoise, Céleris, Flamande, Richelieu, Provençale usw. Als Sauce gibt man die bei den verschiedenen Garnituren angegebenen.

Für kaltes Service wird das Aloyau pariert, mehrmals mit Gelee nappiert, bis es von dieser ziemlich bedeckt ist, dann auf eine Serviceschüssel angerichtet, mit Gelee umlegt und der Rand der Platte mit korrekt geschnittenen Geleescheiben garniert.

Amourettes et Cervelles. — Rückenmark und Hirn.

Unter „Amourettes“ versteht man das Rückenmark von Rind oder Kalb. Es wird gewöhnlich mit den Nieren zusammen verkauft und auch vielfach mit diesem zusammen serviert. In gewissen Fällen verarbeitet man es jedoch auch allein und kann es unter dieser oder jener Form sowohl ein spezielles Gericht als auch einen Garniturbestandteil darstellen.

Wegen ihrer Leichtigkeit bilden Mark und Hirn ein empfehlenswertes Gericht für Kinder und Greise.

Für feinere Zubereitungen ist das Kalbshirn und das Kalbsmark demjenigen des Rindes vorzuziehen. Aber im allgemeinen sind ihre Zubereitungen identisch.