



XIII. KAPITEL

GEMÜSE.

ERSTE SERIE.

Légumes.

Pflanzen - Gemüse.

ALLGEMEINES.

Das Blanchieren oder Abbrühen: Diese Operation verfolgt zwei verschiedene Zwecke. In dem einen Fall, z. B. bei Spinat, Erbsen, grünen Bohnen und grünen Gemüsen im allgemeinen, ist das Blanchieren in Wirklichkeit ein schnelles Kochen in viel Wasser, durch das diesen Gemüsen das Pflanzengrün oder der Grundstoff der grünen Farbe erhalten bleiben soll; im andern Fall aber hat das Blanchieren den Zweck, den Gemüsen wie Wirsing, Sellerie, Chicorée (Endivie) usw. den herben Geschmack zu nehmen. — Die neuen Gemüse werden im Prinzip nicht blanchiert. Bei denjenigen, bei denen das Blanchieren das eigentliche Kochen darstellt, wird das Wasser mit 7 Gr. Salz pro Liter gewürzt.

Das Abkühlen (Rafraichissage): Nach dem Blanchieren darf man nur die Gemüse abkühlen, die zum Braisieren bestimmt sind, sowie jene, bei denen die Bearbeitung ein vorheriges Blanchieren erfordert. Dagegen würde ein Gemüse, das, nachdem es blanchiert ist, legiert werden soll, durch das Abkühlen nur an Geschmack verlieren.

Das Kochen der Gemüse nach englischer Art: Die Gemüse werden einfach in Wasser gekocht, dann abgeschüttet, abgetrocknet, in Schüssel angerichtet und mit Butter in Muschelform serviert. Das Würzen besorgt der Gast selbst. — Alle grünen Gemüse können nach englischer Art behandelt und serviert werden.