



XVII. KAPITEL

Kompotts und Konfitüren.

Kompotts.

Die zu Kompott bestimmten Früchte werden je nach ihrer Größe ganzgelassen, halbiert oder in Viertel geschnitten und in einer ihrer Natur entsprechend parfümierten Sirup pochirt. Man richtet sie in Kompottschüsseln oder -Schalen an und begießt sie mit dem eingekochten oder nicht eingekochten Sirup, den man in gewissen Fällen leicht mit Arrow-root bindet.

Die Kompotts können ohne Unterschied warm oder kalt serviert werden. Die verwendeten Früchte sollen, wenn möglich, nicht zu reif sein.

Compote d'Abricots.

Aprikosen-Kompott.

Die Aprikosen halbieren, in einem Sirup von 11 Grad abbrühen, um die Haut abziehen zu können, und dann in dem gleichen Sirup pochieren. Die aus den Steinen genommenen Kerne in einem Kirschwassersirup macerieren. Jede Aprikosenhälfte mit einem halben Kern belegen und das Kompott mit dem Sirup und dem Kirschwasser begießen.

Compote d'Ananas.

Ananas-Kompott.

Eine rohe Ananas schälen, in Scheiben schneiden, wobei man das Kerngehäuse entfernt, und diese in vanilliertem Sirup kochen. Wenn man eine konservierte Ananas verwendet, maceriert man die Scheiben 1 Stunde vorher in Sirup. Turbanartig auf Kompottschale anrichten und mit Sirup begießen.

Compote de Bananes.

Bananen-Kompott.

Die Bananen schälen und nur 5 Minuten in einem mit Kirschwasser gewürzten Sirup pochieren. In Schale anrichten und mit dem Sirup begießen.

Compote de Cerises.

Kirschen-Kompott.

Die Kirschen entsteinen, ohne sie zu zerreißen, in zum großen Ballen gekochten Zucker (auf 1 Kg. Kirschen 300 Gr. Zucker) werfen, zudecken, 8 Minuten an der Seite des Feuers halten, indem man das Geschirr von Zeit zu Zeit bewegt. In Kompottschüssel anrichten und mit Kirschwassersirup begießen.

Anmerkung. Das Kirschenkompott kann auch mit Bordeaux gemacht werden, dem man den erforderlichen Zucker sowie etwas Zimt zufügt.