

FRIKANDELLEN



Als er heraustrat, wurden ihm auf einem goldnen Eßgeschirr des regierenden Fürsten leichte Farschen, **Rouletten** und **Frikandellen** aufgetischt – für die Freßspitzen der Phantasie. FLEGELJAHRE

500 g	Lammfleisch
1 Zweig	Liebstöckel
1	Ei
1	Eigelb
70 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskatblüte
2l	Semmeln, altbacken

Panade	
40 g	Toastbrot ohne Rinde, getrocknet
½ Bd.	Petersilie
1 Zweig	Liebstöckel
1	Eiweiß
	Butterschmalz

Alle Zutaten für die Würste durch den Fleischwolf drehen. Gut verkneten. Aus dem Teig kleine, feste Würstchen (wie Cevapcici) formen und für einige Zeit anfrieren.

Das Toastbrot mit Petersilie und Liebstöckel fein pürieren. Eiweiß mit etwas Wasser anschlagen. Die Würstchen durch das Eiweiß ziehen und in den grünen Bröseln wenden. Im Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten.

Bei 100° C im Ofen 5 Minuten ziehen lassen.

Würstchen diagonal halbieren und mit Blüten anrichten.

ROULETTEN mit MUMME

1	Wirsing
400 g	Kalbshackfleisch
100 g	Ochsenszunge, fein gewürfelt
	Salz, Pfeffer
1	Schalotte, fein gewürfelt
20 ml	Öl
2	Pimentkörner, zerdrückt
30 ml	Madeira oder Portwein
je 10 ml	Balsamico, Sojasoße
20 g	Tomatenmark
200 ml	Brühe
50 ml	Mumme-Bier, ersatzweise Eisbock
1 TL	Speisestärke
	Krenstreifen

Vom Wirsing die Blätter lösen und in Salzwasser kurz blanchieren. Hackfleisch und Zunge vermischen, abschmecken. Wirsingblätter auflegen, je 1 EL Fülle darauf verteilen, seitlich einschlagen. Straff in Frischhaltefolie packen. Mit Alufolie einrollen. Im Wasserbad etwa 15 Minuten pochieren.

Für die Soße die Schalotte und Piment im Öl anschwitzen. Mit Madeira, Balsamico und Sojasoße ablöschen und einkochen lassen. Brühe auffüllen und 30 Minuten reduzieren lassen. Passieren. Die Speisestärke mit der Mumme glattrühren. Soße damit binden.

Rouletten aus der Folie nehmen, aufschneiden. Auf der Mumme plazieren. Mit Kren anrichten.

Danken Sie Gott, Freund, im Namen Ihrer Nachkommenschaft, daß Sie, wie ich, nicht in Sachsen oder im sächsischen Voigtlande, sondern in Baireuth und dem besten Biere, dem Champagner-Biere, am nächsten wohnen. Weiße Biere ohne Hopfen sind Schleimgifte für Kinder; und ungehopftes Braunes nicht viel besser. Überstarke, wie z. B. Mumme, müßten sie, wie die Griechen den Wein, nur in Wasser einnehmen. LEVANA

Braunschweiger Mumme, lat. Mummia oder Mumma brunsvicensium, franz. Momme de Bronsvic, dieses braune Bier wird für den König der Biere in Deutschland gehalten. Es ist ein starkes, braunes Gerstenbier und bis zur Syrupkonsistenz eingesotten, hält sich daher viele Jahre und kann zur See verführt werden.

J. G. F. Jacobi. „Neues vollständiges und allgemeines Waaren- und Handlungs-Lexicon.“ 1789

