

5.-8. Schulstufe, Unterstufe Gymnasium bzw. NMS

Baustein 4:

Aus: Kirchenweb.at

Informationen zu Verbotene Rezepte, Tipps, Lexikon:

Kochrezepte nach Großmutter's Art, welche heute großteils tabu sind!

Auszüge aus dem vergriffenen Buch "Verschwundene und seltene Gäste der Speisekarte. Ein Kochbuch" - von Bernhard Kathan. Diese Gerichte jener Rezepte standen tatsächlich einst in unseren Breiten auf den Speisekarten. Da einige dieser Tiere auf der Artenschutzliste stehen, empfiehlt sich ein Nachkochen der Rezepte auf keinen Fall da evtl. strafbar!!

Die Rezepte dienen nur als Anschauungsmaterial, was einst gekocht wurde!

Kirchenweb distanziert sich ausdrücklich von der Verwendung dieser Rezepte!!! Sie dienen lediglich der Information!!!



Rezept zum Nachlesen für Schildkröten

Anmerkungen:

In der Küche unterscheidet man 3 Arten von Schildkröten:

Die Riesenschildkröte ist die größte und dabei die schmackhafteste Art. Sie wird oft 1/2-2 Zentner schwer und erreicht eine Länge bis zu 2 Meter. Die jüngeren Tiere von etwa 20 - 30 Kilogramm sind jedoch die besten. Sie lebt in allen Meeren der heißen Zone. Aus ihrem Fleisch werden die besten Suppen gewonnen. Der Rücken- und Bauchschild mit dem daran sitzenden Fleisch und Fett, sowie die Füße gelten als besondere Leckerbissen. Das Fleisch und die Eier bilden in gesalzenem Zustand einen bedeutenden Handelsartikel. Das Leben dieses Reptils ist äußerst zäh, man tötet es, indem man das Tier an den Hinterfüßen hoch hängt und ihm, nachdem man ihm um den Hals ein schweres Gewicht gehängt hat, den Kopf abschneidet. Hierauf lässt man es am besten über Nacht gehörig ausbluten. Dann wird es auf den Rücken gelegt, die Füße trennt man in den Gelenken ab, der Brustschild wird rings behutsam abgelöst. Die Eingeweide werden, ohne die Galle zu verletzen, vorsichtig heraus genommen und das Fleisch heraus geschnitten. Aber auch die kleineren Arten lassen sich ganz gut verwenden.

So etwa die Fluss- und Schlammschildkröte, welche in den gemäßigten, südlichen Teilen Europas in den Flüssen und Sümpfen lebt und in Süddeutschland, in Italien und Dalmatien als Fastenspeise sehr beliebt ist.

Die griechische Schildkröte ist die gewöhnlichste aller Landschildkröten. Sie wird bei uns gewöhnlich zur Suppe verwendet. Man tötet sie, indem man ihr ein glühendes Eisen auf den Rücken drückt, damit sie den Kopf hervorstreckt, welchen man ihr dann schnell abhackt.

Rezepte:

Schildkrötensuppe mit Zitronensaft:

Man bereitet eine gelbe Einbrenn, vergießt sie mit Wurzel- oder Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten, zergliederten Schildkröten weich, würzt die Suppe mit Salz und Zitronensaft und gibt gebackene, sehr kleine Bröselknödel hinein.

Mit Wein:

Die nach dem Abschlagen in warmem Wasser ausgewässerte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Kräutern (Petersilie, Majoran, Basilikum), Pfeffer und brauner Suppe gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, gibt zu dieser noch mehr braune Suppe und etwas Madeira (oder statt desselben anderen guten Wein mit einem Löffel Rum), Zitronensaft und Cayennepfeffer nach Geschmack, und kocht das Fleisch, welches man indessen zu länglichen Stücken geschnitten hat, damit auf. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit dem aufgefangenen Blute der Schildkröte.

Schildkröten-Suppe:

Eine ausgelöste Schildkröte wird mit Wurzelwerk, einem Stückchen Kalbfleisch, einigen Champignons in Butter gedünstet, dann stößt man alles fein zusammen und gibt es in eine gute Einmachsuppe, gießt etwas Madeira hinzu, lässt alles verkochen, sieht die Suppe und richtet sie über geröstete Semmeln an.

Schildkrötenslippe:

Man zerlegt 3 überbrühte und ausgelöste Schildkröten sehr klein, macht eine Einbrenn, gibt die Schildkröten hinein, dünstet sie ab, und lässt sie, wenn man Petersilienwasser darüber gegossen hat, aufsieden, drückt Zitronensaft daran, gibt Zitronenschalen, Gewürz und Safran dazu und richtet die Suppe über gebähte Semmelschnitten an.

Schildkröten in Blutsauce:

Man hackt von denselben Kopf, Schweif und Füße weg und lässt sie gut ausbluten, fängt aber das Blut in einer Schale auf. Dann setzt man die Schildkröten in kaltem Salzwasser zum Feuer und lässt sie so lange sieden, bis die Schalen aufgemacht werden können. Sodann nimmt man beide Schalen weg, die Schildkröten heraus, zieht die äußere Haut sauber ab, nimmt das Innere sorgfältig heraus und löst sie in Stücke. Man macht mit Butter eine kleine Einbrenn, gibt eine kleine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel dazu, gießt mit Fleischbrühe auf und gibt etwas Zitronensaft und ein wenig Schale dazu. Dann legt man die Schildkröten hinein und lässt sie darin noch eine Weile kochen. Vor dem Anrichten mischt man das Blut dazu, die Sauce darf jedoch nicht mehr kochen.

Schildkröten in ihrer eigenen Schale:

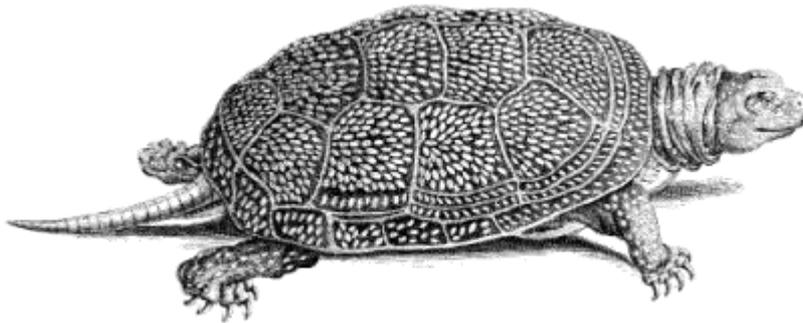
Nachdem sie in Salzwasser recht weich gekocht sind, öffnet man die Schalen, nimmt die Schildkröten heraus, teilt sie in vier Teile, bewahrt den Saft, der sich in der Schale findet, auf, sondert die Galle von der Leber behutsam ab, legt dann einige Stücke Butter in die Schildkrötenschale, gibt den darin gefundenen Saft wie die von der Haut gereinigten, zerteilten Schildkröten wieder hinein, fügt etwas Semmelbrösel, Butter, Zitronensaft und Zitronenschalen dazu und lässt sie im Rohr in einer Kasserolle gut aufsieden.

Schildkröte kalt:

Die in Salzwasser gekochte Schildkröte wird aus den Schalen gelöst, ausgenommen, mit Rotwein, Suppe, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz weich gekocht. Wenn erkaltet, schneidet man das Fleisch in Scheiben und richtet es auf dem sauber gemachten Rückenschild an. Nebenbei gibt man Essig und Öl, Salz und Pfeffer.

Aus: <http://home.datacomm.ch/fritz.wuethrich/schildkroeten/emys/rezept.html>

Für die katholische Kirche galt die Europäische Sumpfschildkröten nicht als Fleisch sondern als Fisch. Sie durfte deshalb auch zur Fastenzeit gegessen werden. Wie die Fastenspeise zubereitet wurde zeigt das folgende Rezept aus Wien von 1777. Falls sie Lust und überzählige Schildkröten haben, können sie das Rezept mal ausprobieren. Lassen sie es mich aber wissen, wie es geschmeckt hat. Einen guten Appetit wünsche ich ihnen auf jeden Fall.



Tortues servies en Caille – Schildkroten in der Schallen serviert:

" Thue der Schildkroten Kopf und Fueß abschneiden, thue sie in ein Geschirr mit Wasser blangiren, hernach thue die Schallen von außen sauber putzen, nachdem thue sie wiederum in ein Geschirr, mit Wurzel und Kräuter, und ein Salz, fülle es an mit klarer Erbsen-Bouillion, setz sie zum Feuer, und laß sie kochen, bis sie lind sind, aber nicht zu stark, thue sie heraus und nehme die Schallen davon, thue die Schildkroten in Viertel sauber putzen, und was man daran nimmt, als wie Leber und die Eyer, thue in ein Kastrol frischen Butter, mit etlichen Schambiujon und einen ganzen Zwibel, laß auf dem Feuer bosieren, staube ein wenig feines Mehl daran, und fülle es an von der nämlichen Bouillion, wo die Schildkroten darinn gesotten haben, laß die Sous wohl verkochen, lege die Schildkroten hinein, koch es im Salz, und laß stehen, bis Zeit ist zurTafel, thue hernach die Schallen sauber putzen, und schön abtruecknen, ist es Zeit zuserviren, laß die Schildkroten aufkochen, gebe darzu ein wenig fein geschnittenen Petersil, thue sie serviren mit etlichen Eyertottern, drucke den Saft von einer oder mehr Lemonien daran, und thue die Schallen auf die Schuessel, und richte die Schildkroten darein an, und zur Tafel serviren.»

Der oben präsentierte Vorschlag zur Verwertung überzähliger Schildkröten ist in keiner Art und Weise ernst gemeint. Wir wollen doch hier nicht Zustände wie auf den chinesischen Märkten. Wenn sie Schildkröten haben, die sie nicht mehr halten können, dann ist nicht die Pfanne, sondern eine Auffangstation der richtige Ort.