

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Allgemeines über Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Allgemeines über Fische.

Im allgemeinen unterscheidet man in der Küche nur zwischen Seefischen und Flußfischen (Süßwasserfischen). Eine dritte Gruppe bilden die Wanderfische, welche ihren Namen den Wanderungen vom Meere in die Binnenwasser verdanken. Während der Seefisch im Meere heranwächst, sich dort fortpflanzt, und dies auf den Flußfisch in Bezug auf Flüsse, Teiche und Binnenseen zutrifft, treibt der Wanderfisch zur Laichzeit in die Flüsse, um dort dem Fortpflanzungsgeschäfte obzuliegen und nach kürzerer oder längerer Zeit wieder in die See zurückzukehren. Zu den wichtigsten Wanderfischen gehört der Lachs und Abarten desselben.

Nährwert der Fische.

Trotz des bedeutend größeren Wassergehaltes ist das Fleisch der Fische in seiner chemischen Beschaffenheit, in seinem Nährwert dem der Schlachttiere und Jagdtiere ziemlich gleich. Dieser steigt mit dem Fettgehalt und der Trockenheit des Fischfleisches, weshalb Heringe, Alal zc. und Stockfische (d. i. getrocknete Schellfische und Dorsche) zu den nahrhaftesten Fischen zählen.

Daß sich Fischfleisch bisher nicht mehr als Ersatz für anderes Fleisch eingeführt hat, liegt wohl daran, daß der Preis für die billigeren Sorten ein noch zu hoher ist, abgesehen davon, daß trotz der nutzbringenden Einrichtungen in den Transportverhältnissen einwandfreie Fische — außer Salz- und Räucherwaren — nicht oft genug zu haben sind und daß die Mannigfaltigkeit der Bereitungsarten noch viel zu wenig bekannt ist.

Die bekanntesten billigeren Fische sind Schellfisch, Dorsch, auch Kabeljau genannt, Stockfisch, grüner, d. i. frischer, ungesalzener Hering usw. Feinere und deshalb auch entsprechend teurere Fische sind: Karpfen, Schleie, Forelle, Zander, Hecht, Alal, Lachs, Salm, Maifisch, Karausche, Seezunge, Rotzunge, Steinbutte, Turbot, Groppe, auch Kaulkopf oder Dickkopf genannt, Schmerle, Ellrixe und Stichling, sowie vielerlei Abarten von den vorgenannten Fischen.

Einkauf der Fische.

Da es beim Einkauf der Fische sehr auf Zeit- und Ortsverhältnisse ankommt, tut die Hausfrau und Kochbeflissene gut, wenn sie sich jeweils an Ort und Stelle auf dem Markt oder in einschlägigen Geschäften über das in dieser Beziehung Gebotene unterrichtet, was auch in Bezug auf die Preise, welche Schwankungen unterworfen sind, anzuraten ist.

Die Frische der bereits toten Fische (Seefische) erkennt man am ersten an den klaren Augen und an den roten Kiemen, die man, um genau sehen zu können, durch Hebung des Kiemenblattes weit auseinander spreizt.

Sind die Kiemen nicht schön rot, so ist gewöhnlich die Oberfläche des Fisches nicht mehr straff, was ein Zeichen von der beginnenden Zersetzung des Fleisches ist. Süßwasserfische kauft man immer lebendig; es empfiehlt sich, diese sich noch einige Zeit in recht frischem Wasser erholen zu lassen, bevor man sie schlachtet.

Das Töten der Fische

geschieht am sichersten und schonungsvollsten, wenn der Fisch auf ein leichtes Tuch gelegt, dieses einfach darüber geschlagen und der Fisch mit dem Kopf über die Tischkante geschoben wird, worauf er durch einen sicheren Schlag betäubt und sofort mit einem scharfen Messer unterhalb der Kiemen das Rückgrat durchschnitten wird.

Am schwersten zu töten ist der Aal, da diesen in eine ruhige Lage zu bringen, kaum möglich ist. Ein etwas veraltetes, aber annehmbares Verfahren ist, wenn man in ein tiefes Gefäß (Steintopf) eine Mischung von Essig und Salz ($\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Pfund Salz) gibt, den Aal hineinlegt und den Topf bedeckt, was am besten mit einem schweren Teller geschieht. Nach einigen Minuten ist der Aal tot und zugleich blau.

Vorbereitung der Fische.

Dazu gehören Schuppen, Ausnehmen, Waschen und Schneiden. Das Schuppen der Fische geschieht, indem man den Schwanz mit der linken Hand packt (ev. mit einem Tuch) und mit einem scharfen Messer in der Richtung vom Schwanz nach dem Kopfe die Schuppen abschabt, was teilweise nach

Art des Rasierens vor sich gehen muß (z. B. bei großen Fischen) dabei ist zu beachten, daß man sich an den Flossen, welche bei manchen Fischen sehr scharf sind, (z. B. Karausche) nicht verlegt.

Das Ausnehmen der Fische wird bewerkstelligt durch Ausschneiden des Bauches bis zur Afteröffnung, wonach der Inhalt vorsichtig herausgenommen, zuerst die Galle entfernt und die Innenhaut gut und sauber ausgeschält wird.

Will man Fische in Stücken kochen, so behalten diese eine schönere Form, wenn man den Fisch nicht ausschneidet, sondern unterhalb der Kiemen einen Querschnitt macht, die Eingeweide vorsichtig herauszieht, die Rücken- und Brustflossen abschneidet, den Fisch in 2–3 fingerdicke Stücke schneidet und aus diesen die Haut etc. herauspuzt.

Auch bei Alal lohnt es sich, wenn man das Ausschneiden des Bauches vermeidet beim Ausnehmen. Zu diesem Zwecke schneidet man Kopf und Schwanzspitze ab, macht oben einen kleinen Einschnitt, damit man zur Galle gelangen und diese entfernen kann. Dann schneidet man den Alal in kleinfingerlange Stücke und schiebt mit Hilfe eines runden Holzes oder Kochlöffelstiemes den Inhalt aus jedem Stück. Auf diese Art erhält man ansehnliche runde Stücke, welche man gut wäscht, mit Salz abreibt und bis zum Kochen nach Belieben mit Essig besprengt.

Kochvorschriften für Fische.

Das Kochen der Fische weicht nicht wesentlich von einander ab. Fische, welche ganz gekocht werden, setzt man kalt an, bringt sie langsam zum Kochen, schiebt sie nach einmaligem Aufkochen beiseite und läßt sie noch einige Minuten ziehen. Fischstücke legt man dagegen in kochendes Wasser, läßt sie einigemal aufkochen und 10 Minuten an der Seite ziehen. Da Fische nur kurze Zeit im Kochwasser verweilen, salzt man dieses stärker und zwar für Schellfisch, Dorsch und Stockfisch mit $2\frac{1}{2}$ –3 Eßlöffel per Liter, für Süßwasserfische mit 2 Eßlöffel. Zu verachten ist die Methode, die Fische, zumal Seefische und größere andere Fische einige Stunden vor dem Kochen oder Braten zu salzen auch nicht, dann ist aber das Kochwasser nur mit 1 Eßlöffel per Liter zu salzen.

Das Verwenden von Wurzelwerk (Sellerie, gelbe Rübe (Möhre), Peterfilienwurzeln) als Zutat zum Kochwasser steht im Belieben, nur macht es sich dann nötig, daß dieses mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde vorgekocht wird, was auch auf Gewürz, welches man sehr mäßig anwenden sollte, zutrifft.

Kleinere Fische wie Dickkopf, Schmerle, Ellritze und Stichling, die seltener zu haben sind, werden lebendig in klarem Wasser gut umspült, rasch auf einen Durchschlag und ebenso in das gesalzene, mit Wurzelwerk aufgekochte Wasser gegeben, sobald sie einmal aufgekocht sind, läßt man sie noch einige Minuten ziehen und serviert sie, mit Peterfilie belegt, mit Öl und Essig und Weißbrot.

Blau werden die Fische gekocht, indem man sie sehr vorsichtig ausnimmt, abspült — dabei die schleimige Oberfläche schont, da diese das Blauwerden bewirkt — auf ein angefeuchtetes Brett oder flache Platte legt und mit kochendem Essig begießt. Blau werden gewöhnlich nur die feineren Fische gemacht, und unterbleibt dann das Schuppen.

292. Forelle mit Butter.

Man rechnet pro Person je 1 Forelle von 120 – 150 Gramm, 15 – 20 Gramm Butter, kleine ganze, oder ausgestochene Salzkartöffelchen nach Bedarf.

Soll die Forelle in geringelter Form auf den Tisch kommen, so schneidet man am After den Darm vorsichtig ab und zieht die Eingeweide oben heraus. Nachdem der Fisch gut gewaschen ist, durchzieht man Kopf und Schwanz mit einem weißen Faden und bindet diesen so zusammen, daß Schwanz und Kopf sich berühren und es aussieht, als ob der Fisch in den Schwanz beißt. Eine andere Form ist die Springform. Zu diesem Zwecke schneidet man den Bauch auf, nimmt den Fisch aus, wäscht ihn, spreizt die Bauchlappen auseinander, stellt den Fisch darauf, zieht durch das Maul einen Faden, führt diesen zügelartig zum Schwanz, bindet den Faden und zieht ihn dabei an, bis die Springform erreicht ist. In den verschiedenen Stellungen muß der Fisch gekocht werden, zu welchem Zwecke er nicht schwimmen darf im Kochwasser. Man setzt die Fische nebeneinander, steckt Holzstäbchen zwischen hinein, damit sie Halt haben, gibt heißes Wasser, in welchem das Salz schon aufgelöst

sein muß, dazu, bringt die Forellen zum Kochen, jedoch nicht zum Wellen, läßt sie 3–4 Minuten ziehen, hebt den Heber aus dem Kessel, nachdem man etwas Wasser ausgeschöpft und die Stäbchen entfernt hat, setzt die Forellen nebeneinander auf eine erwärmte Platte, schiebt jeder vorsichtig ein dünnes Scheibchen Zitrone in das Maul, garniert die Schüssel mit frischer, am besten gefüllter Petersilie und trägt sie mit hellbrauner oder nur zerlassener, nach Belieben auch mit zu Rahm gerührter Butter, kleinen Salzkartoffeln auf.

293. Hecht, Zander, Schleie, Karpfen, Barbe, Karausche

und ähnliche Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in heißes, nicht ganz kochendes Wasser, in welchem man das Salz per Liter 2 Eßlöffel aufgelöst hatte, gelegt, ins Kochen (nicht Wellen) gebracht und müssen beiseite noch 5–10 Minuten, je nach der Größe, ziehen.

Steht kein Fischkessel zur Verfügung, so legt man die Fische auf eine längliche Platte, stellt diese auf eine, in einen passenden Topf gebreite Serviette, mit welcher man später den Fisch herausheben kann. Sie werden stets auf warmer Platte mit Petersilie, ev. auch mit Zitronenachteln garniert, angerichtet, längliche Brötchen (Fischbrötchen) oder ausgestochene Salzkartoffelchen und zerlassene, nach Belieben auch hellbraune oder zu Sahne geriebene Butter hinzugegeben.

294. Hecht mit Kräuterbutter und Meerrettich.

Zutaten: 3 Pfund Hecht vom Stück oder 6 kleine Fische, 125 Gramm Süßrahmbutter oder Palmona und Süßrahmbutter, 1 Büschel Kräuter, wie Petersilie, Korb, Estragon, junge Sellerieblättchen, Boretsch u. s. w., 1 Teelöffel Zitronensäure, $\frac{1}{2}$ Staupe festen, weißen Meerrettich, $\frac{1}{8}$ Liter süßer Rahm, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer.

Zubereitung: In 2 Liter mit 4 Eßlöffel Salz gesalzenen Wassers wird klargeschnittenes Wurzelwerk und 1 kleine Zwiebel, 1 Nelke, 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner 10 Minuten gekocht, der gut vorbereitete Fisch hineingelegt, aufgeköcht, bei Seite gerückt und 5 Minuten an heißer Stelle im Kochwasser belassen, dann herausgehoben, auf eine erwärmte Platte gelegt.

Besalzene Süßrahmbutter oder Palmona und Butter wird zu Sahne, die feingewiegten Kräuter, Zitronensäure hinzugerührt, in Flocken auf den auf einzelnen Platten oder auch zusammengestellten Fisch zerteilt. Der Meerrettich wird gerieben, vorher gut geschabt, mit dem süßen Rahm, Zucker und Pfeffer vermischt, neben dem Hecht gereicht, nach Belieben ausgestochene Salzkartöffelchen dazugegeben.

Anmerkung: An Stelle des Hechtes können auch andere Fische Verwendung finden.

295. Grüne Fische.

Zutaten: 3 Pfund Hecht oder Zander, Schleie, Aal, auch Karpfen, 1 kleine gelbe Rübe, 2 schöne Petersilienwurzeln, 1 kleiner weißer Selleriekopf, 1 Gewürzdosis, 1 Zitronenscheibe ohne Kerne, 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 60 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 1 kleine gewiegte Zwiebel, 1 Prise weißen Pfeffer, 1 Eßlöffel süßen Rahm, 3 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Zubereitung: Das Wurzelwerk wird gut zugeputzt, gewaschen, in feine Stiften geschnitten, in dem Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht; der Fisch wird, nachdem Leber mit Galle herausgezogen ist, in zwei fingerdicke Scheiben geschnitten und diese so ausgenommen, daß sie rund bleiben, (siehe Vorbereitung), in die Gemüsebrühe gelegt, langsam wieder ins Kochen gebracht, die Zitronenscheibe und die Hälfte der Butter hinzugegeben und 10 Minuten bei Seite ziehen lassen. Die Zwiebel wird feingewiegt, in der zweiten Hälfte der Butter angeröstet, das Mehl hinzugefügt und gelb geröstet, mit knapp $\frac{3}{4}$ Liter Fischbouillon aufgefüllt und 10 Minuten gekocht, mit der feingewiegten, in etwas Butter geschwitzten Petersilie, dem Rahm, dem Pfeffer verührt, die Fischstücke vorsichtig in die Sauce gelegt, darin erhitzt, mit dieser angerichtet.

296. Aal blau.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ Pfund mittelstarken grünen Aal, Wurzelwerk, wenig Gewürz, 1 Zwiebel, 1 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig, 5 Eßlöffel Kapern, feines Tafelöl und ebenfolcher Essig oder Remouladensauce (siehe da.)

Zubereitung: Der gut gewaschene, in Stücke geschnittene, nach Vorschrift mit einem runden Gegenstand ausgenommene und in Essig und Salz blaugemachte Mal wird in das mit Essig, Gewürz, Wurzelwerk und Zwiebel 5 Minuten gekochte Salzwasser gelegt, ans Kochen gebracht und 10–15 Minuten gar gezogen, auf einer erwärmten Schüssel mit Salatherzchen, Petersilie und Zitronenachteln angerichtet, mit Essig und Öl und feingewiegten Kapern warm oder mit Remouladensauce kalt serviert.

297. Karpfen in Paprikasauce.

Zutaten: 3 Pfund Karpfen, 2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Essig. Zur Sauce: 80 Gramm Palmona, 40 Gramm Süßrahmbutter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 feingeschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{8}$ Liter süßer Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter Fischwasser, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischextrakt in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufgelöst, 1 Messerspitze feinen Paprika, 2 Eigelb.

Zubereitung: Die gut vorbereiteten, ganzen oder in Stücke geschnittenen Karpfen werden in Salzwasser, welchem man den Essig zufügt, sorgfältig gargezogen. Palmona und die Hälfte der Süßrahmbutter wird gebräunt, die feingeschnittene Zwiebel darin gedämpft, 2 Eßlöffel Mehl hinzugegeben und gelbgeröstet, mit dem angegebenen Fischwasser und Bouillon aufgefüllt, gut verkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Rahm, in welchem man das Eigelb verquirlte, abgezogen, mit dem Paprika, dem Rest frischer Butter gut verrührt, die Sauce über den angerichteten Karpfen gegossen.

298. Gedämpfter Fisch.

Zu diesem Gericht paßt jede Sorte Fisch. Die Fische, 3–4 Pfund für 6 Personen, werden vorbereitet, nach dem Waschen etwas abgetrocknet, mit Salz und je 1 Prise Pfeffer eingerieben, 80 Gramm Palmona werden in einem irdenen Topf angebräunt, die Fischstücke nebeneinander hineingelegt, mit Zitronensaft beträufelt, 2 Löffel Wasser daneben gegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde in gut verschlossenem Topfe im Bratofen gedämpft.

Zur Verlängerung der Sauce werden noch 60 Gramm Butter oder Palmona gebräunt, 1 Teelöffel Mehl hineingestreut, aufgeköcht, mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon aufgefüllt, mit 1 Eßlöffel

Tomatenpurrée, 1 Messerspitze Fleischextrakt und einigen Tropfen Suppenwürze abgeschmeckt, mit der Dämpfbrühe verbunden.

299. Frischen Lachs zu kochen.

Da der Lachs — am besten Rheinlachs, Salm — ein sehr großer Fisch ist, kauft man ihn meist in größeren Stücken. Man rechnet für 6 Personen 3 Pfund. Man läßt in 2 Liter Wasser 5 Eßlöffel Salz, 1 Gewürzdosis, Wurzelwerk und Zwiebel, sowie $\frac{1}{3}$ Liter feinen Essig $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, legt den gut vorbereiteten Lachs, den man in 3 Scheiben schneiden kann, in den Sud, einmal aufkocht und 10 Minuten, je nach der Größe der Stücke, ziehen läßt. Die Stücke werden sehr vorsichtig aus der Brühe gehoben, auf erwärmter Platte mit Petersilie und Zitronenachteln umlegt, mit zerlassener oder brauner Butter aufgetragen.

Zu kaltem Lachs eignen sich feine Delfaucen.

300. Steinbutt zu kochen.

Der Steinbutt gehört zu dem Geschlecht der Schollen oder Seitenschwimmer; er ist einer der größten und geschätztesten unter den Plattfischen. Man kauft gewöhnlich einen Steinbutt in der Größe, zu welcher man ein Gefäß resp. Steinbuttkessel besitzt.

Der Fisch wird mit Salz eingerieben, am Bauche aufgeschlizt und ausgenommen, sehr sorgfältig gewaschen, abgetupft, die Flossen gestukt, mit Zitrone tüchtig eingerieben, auf den Fischheber und dann in das vorgerichtete Kochwasser gelegt, in welchem man Wurzelwerk und Gewürz mit ein Stückchen Butter kochte, durchseihete und mit Weißwein versetzte, bringt den Fisch ans Kochen und läßt ihn dann beiseite 10–15 Minuten ziehen.

Man serviert ihn, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, zu hellbrauner Butter, holländischer Sauce, nach Belieben auch mit pikanten Saucen.

301. Schellfisch oder Dorsch mit Senfsauce.

(6 Personen.)

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch, 1 Gewürzdosis, 1 Zwiebel, 1 Peterfiliens-, 1 Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe (Möhre), nach

Belieben 1 Eßlöffel Essig, 2 Liter Wasser, 5 Eßlöffel Salz. Zur Sauce: 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Senf, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Säure, 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe.

Zubereitung: Aus mittelgroßen Fischen zieht man unterhalb des Kopfes, wo man einen kleinen Einschnitt macht, die größten Eingeweide heraus, damit die Galle entfernt werden kann. Dann schneidet man sie in 2–3 fingerdicke Stücke – nach dem Schwanz zu breitere –, löst aus diesen alles unreine, wäscht sie gut, legt sie in das Wasser, welches man 10 Minuten leise mit Salz und Grünem kochen ließ, läßt sie einmal aufkochen und beiseite noch 10 Minuten ziehen. Zur Sauce wird die Butter und Palmona gebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe aufgefüllt, gut verkocht, mit Senf, welchen man in der Säure und etwas Fischbrühe verrührt, abgeschmeckt. Man kann die Senfsauce auch durch Bouillonwürfel oder durch 1 Messerspitze Fleischextrakt kräftigen.

302. Schellfisch oder Dorsch mit Zwiebelsauce.

Zutaten: 3 Pfund nach obiger Vorschrift zubereiteter, gekochter Fisch. Zur Sauce: 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmin, $\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe, 3 mittelgroße, feste Zwiebeln, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Fleischextrakt.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält, einmal durch-, dann in halbmondförmige Scheiben zerschnitten. Die Butter und Palmona werden gebräunt, die Zwiebeln darin gelb, dann das Mehl hinzu und angeröstet, mit Fischbrühe aufgefüllt, mit Fleischextrakt, Säure und Pfeffer abgeschmeckt.

303. Schellfisch oder Dorsch mit Kapernsauce.

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch oder Dorsch wie oben vorge richtet und gekocht. Zur Sauce: 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, $\frac{1}{4}$ Liter Fischbrühe, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Messerspitze Fleischextrakt, 2 Eßlöffel grob gewiegte Kapern, 1 Prise Pfeffer, einige Tropfen Säure.

Zubereitung: Butter und Palmona werden gebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit Wasser und Fischbrühe aufgefüllt, mit Fleischextrakt und 1 Prise Pfeffer abgeschmeckt,

die grob gewiegten Kapern mit Saft, nach Belieben Säure darin erhitzt.

304. Stockfisch zu kochen.

Stockfisch ist an der Luft getrockneter Kabeljau, Dorsch, von lederartigem Aussehen. Er gilt als einer der eiweißhaltigsten, also nahrhaftesten Fische und wird in katholischen Gegenden als Fastenspeise sehr geschätzt. Man bekommt den Stockfisch meist schon gewässert, wo dies nicht der Fall ist, legt man den Fisch einige Stunden in frisches Wasser, klopft ihn dann tüchtig mit einem hölzernen Fleischklopfer, weicht ihn dann 24 Stunden in Wasser, welches man mit Pottasche (1 Teelöffel) versetzt, worauf man ihn in klares Wasser gibt, welches man während mehrtägigem Wässern öfter wechselt, in das man auch einige Zeit eine Holzkohle legen kann, die den unangenehmen Geruch an sich zieht.

Der Fisch, welchen man gewässert kauft, muß weiß – nicht gelb – aussehen. Man rechnet für 6 Personen 3 – 3¹/₂ Pfund Stockfisch.

Die Stücke werden nochmals tüchtig gewaschen, von der inneren Haut und sonstigen Unreinigkeiten befreit und können, nachdem sie abgetupft wurden, einige Stunden vor dem Kochen mit Salz eingerieben werden. In 2¹/₂ Liter Wasser, in welchem eine Gewürzdosis, 2 Hände voll Wurzelwerk, 5 Eßlöffel Salz 10 Minuten gekocht wurden, wird der Fisch gelegt, 2 Minuten leise gekocht und noch 10 Minuten beiseite gezogen.

305. Stockfisch mit Butter und Zwiebeln.

Zutaten: 3 – 3¹/₂ Pfund nach obiger Art gekochter Stockfisch, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 3 mittelgroße feste Zwiebeln, 50 Gramm Palmin.

Zubereitung: Die Zwiebeln werden längs durch, dann quer in dünne Scheibchen geschnitten, welche man in heißes Palmin legt, in breiter schwarzer Pfanne goldgelb und groß bratet.

Der frischgekochte Fisch wird aus den Gräten gelöst, in kleine Portionsstücke zerteilt, auf einer flachen, gut erwärmten Platte angerichtet, mit der hellbraun gemachten Butter und

Palmona, in welcher man die Säure verrührte, gleichmäßig begossen, die Zwiebel gleichmäßig darauf verteilt, mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

306. Stockfisch mit pikanter Butterauce.

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund nach obiger Art gekochter Stockfisch, 50 Gramm Palmona, 50 Gramm Butter, ¹/₂ Liter Fischbrühe, 1 mittelgroße Zwiebel oder 2 Schalotten, 1 Eßlöffel Zitronensäure oder guter Essig, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Würze, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Butter und Palmona werden hellbraun gemacht, die geriebene Zwiebel darin angeröstet, das Mehl ebenfalls, dann mit Fischbrühe aufgefüllt, gut durchgekocht, die Sauce mit Fleischextrakt, Säure, Würze und Pfeffer abgeschmeckt.

307. Stockfisch mit Estragonauce.

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, ¹/₄ Liter Fischbrühe, ¹/₄ Liter Bouillon oder Wasser und Fleischextrakt, 2 Eßlöffel feingewiegter Estragon, einige Tropfen Zitronensäure, 1 Prise Pfeffer, Würze nach Belieben, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Palmona und Butter werden gebräunt, das Mehl hineingestreut, aufgekocht, mit Fischbrühe und Bouillon aufgefüllt, mit Estragon, Pfeffer und Säure abgeschmeckt.

308. Stockfisch mit Kräuterhering.

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 1 großer, gut gewässerter Hering, 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Saft ¹/₂ Zitrone, 1 Messerspitze Pfeffer, 3 Eßlöffel Wasser, ¹/₂ Teelöffel Fleischextrakt, 1 Teelöffel fein zerriebenen Majoran, 100 Gramm Palmona, 4 Eßlöffel geriebene Semmel.

Zubereitung: Zwiebel und Petersilie werden feingewiegt, in der hellbraunen Palmona geröstet, die geriebene Semmel hinzugegeben und ebenfalls angeröstet. Der gewässerte Hering wird gut entgrätet, in kleine Würfel geschnitten, auf dem in kleine Stücke zerlegten Stockfisch, welchen man in ein bedeck-

bares Geschirr gegeben, samt Kräutern und Butter verteilt, Säure, Bouillon und Majoran daran gegeben und 10 Minuten unter öfterem Umschwenken gedämpft, auf halbtiefer Schüssel zu kleinen Salzkartöffelchen angerichtet.

309. Stockfisch mit Kräuterbutter.

(Stockfisch à la maître d'otel.)

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund Stockfisch, 125 Gramm Palmona, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel feingewiegten Schnittlauch, 2 Prisen Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Eßlöffel feinen Essig oder Säure.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerieben, die feingewiegten Kräuter, Pfeffer, Muskat und Säure darunter gemischt. Das von Bräten gelöste Fischfleisch wird in nette Stücke zerlegt, die Butter darauf zerpfückt und darin erhitzt und gewendet, angerichtet, ausgestochene Kartöffelchen oder Maccaroni dazu gereicht.

310. Stockfisch in Zwiebelbechamel.

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 100 Gramm Palmona, 1 Zwiebel, ¹/₄ Liter Fischwasser, ¹/₄ Liter dicker Rahm, 1 Prise Muskat, 1 Prise Pfeffer, 1 Eigelb, 20 Gramm Mehl.

Zubereitung: Die feingeschnittene Zwiebel wird in Palmona geschwitz, das Mehl darin gekräuselt, mit Fischwasser und Rahm aufgefüllt, aufgekocht, mit Pfeffer und Muskat abgeschmeckt. Den frischgekochten, zerpfückten Fisch läßt man nun einige Minuten in der Sauce dünsten, nimmt ihn dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt ihn auf eine halbtiefe Schüssel und richtet die mit dem Eigelb abgerührte Sauce darüber an. Er kann ebenfalls mit Kartoffel oder Maccaroni gegessen werden.

311. Stockfisch mit Tomaten.

Zutaten: 3–3¹/₂ Pfund Stockfisch nach Vorschrift gekocht, 6 mittelgroße, reife Tomaten, 100 Gramm Palmona, 100 Gramm feingewiegtes Rauchfleisch oder Schinken, auch gekochten mageren Speck, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz, einige Prisen Pfeffer.

Zubereitung: Palmona wird angebräunt, die feingeschnittene Zwiebel und das Rauchfleisch, Schinken oder Speck darin geröstet, die abgewaschenen, in dünne Scheiben geschnittenen Tomaten hineingelegt, mit Salz bestreut und gar gebraten, alles auf den zerplückten, in eine Pfanne gelegten Stockfisch gegeben, Pfeffer darüber gestreut, gewendet und noch 10 Minuten zusammen gedünstet, mit Kartoffeln oder Maccaroni serviert.

312. Stockfisch als Pfannfisch (Pannfisch).

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund gekochter Schellfisch, frischer oder übriggebliebener, 2 Zwiebeln, 80 Gramm Palmona, 3 Pfund gekochte, abgekühlte, geschnittene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Zu diesem Bericht können allerlei Fischreste Verwendung finden, die ohne Gräten und zerplückt sein müssen. Die feingeschnittene Zwiebel wird in der hellbraun gemachten Palmona angeröstet, dann die Kartoffeln und Salz dazu und vorgebraten, zuletzt der Fisch und alles unter Wenden nochmals durchgebraten, mit dem Pfeffer vermischt.

313. Gebackener Fisch ganz.

Zu diesen verwendet man kleine Schellfische, kleine Dorsche, Weißfische, frische Heringe (d. i. ungesalzen), auch gesalzene Heringe, welche man 24 Stunden wässerte. Man rechnet pro Person 1 Fisch, wenn sie sehr klein sind, $1\frac{1}{2}$ –2 Stück.

Zutaten: Für 6 Personen 6–9 Fische, 1 Ei, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Milch, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Salz, 6–9 Prisen Pfeffer, 6 Eßlöffel geriebenes Weiß- oder geröstetes Schwarzbrot. Sehr reichlich Palmin.

Zubereitung: Die Fische werden sehr sauber geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, bei größeren der Kopf abgeschnitten, bei kleineren nur die Augen ausgelöst, der Fisch abgetrocknet, mit Salz eingerieben. 20 Minuten vor dem Anrichten wird er im Mehl gewendet, durch die aus Ei, Öl, Milch und Salz zusammengequirlte Pannade gezogen, im geriebenen Brot gewendet, in das heiße Palmin gelegt und auf beiden Seiten hellbraun gebraten, mit Petersilie garniert, zu Kartoffelsalat oder Kartoffeln und grünem Salat angerichtet.

314. Gebackener Schellfisch oder Dorsch.

Zutaten: 3 Pfund Schellfisch oder Dorsch, mittelgroße Fische, sonst die Zutaten wie oben.

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet, aus den Bräten gelöst, dabei die Flossen abgeschnitten, in gleichmäßige Stücke geschnitten, diese werden trocken getupft und mit Salz bestreut, dann behandelt und gebacken wie kleine Fische.

315. Falsche Zanderfilets.

Zutaten und Zubereitung wie oben, nur werden die Schellfischstücke einige Stunden vor dem Braten mit je einem Teelöffel Zitronensäure angefeuchtet, wodurch der Schellfischgeschmack genommen wird.

316. Gebackene Zanderfilets.

Wie Schellfisch bereitet man Zander vor, doch ohne Säure und bäckt die Filets wie die vom Schellfisch.

317. Gebackene Seezunge oder Rotzunge.

Die Seezungen werden vorbereitet, mit Salz abgerieben, gut gewaschen, die Flossen gestutzt, abgetrocknet, in 4 gleiche Teile geteilt, diese mit Salz eingerieben und nicht zu rasch in reichlich Palmin, nachdem sie paniert wurden, gebacken. Kleine Schollen kann man ganz backen, größere auch aus den Bräten lösen. Sie werden mit Petersilie und Zitronenachteln garniert aufgetragen.

Anmerkung: Gebacken werden auch feinere Fische wie Karpfen, Schleie, Karausche, Barsch, Forelle, Aal, Stinte (d. i. eine kleine, feine Lachsart) u. s. w. Feinschmecker werden jedoch diesen Fischen gekocht mit Butter den Vorzug geben.

318. Gebackene Hechtstücke.

Mittelgroße Fische werden von oben aus ausgenommen, damit die Leber erst von der Galle befreit und der Fisch ohne Sorge quer in Stücke geschnitten werden kann, die man für diese Zwecke gern rund hat. Sie müssen zweifingerdick sein, werden innen gesäubert, dabei gut gewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Mehl bestäubt, durch Panade gezogen in geriebener Semmel gewendet und in reichlich Palmin und

Butter auf beiden Seiten sehr rasch angebraten (nicht gar) dann nebeneinander in eine flache Bratpfanne gelegt, 1 kleine feingewiegte Zwiebel, 2 Eßlöffel Petersilie, 2 Eßlöffel abgetropfte Kapern werden in Palmona und Butter geröstet, mit 4 Eßlöffel ebenfalls gerösteter Semmel vermischt, die Fischstücken mit der Mischung bedeckt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und 10–15 Minuten im Bratofen nachgebacken. Auf erwärmter Platte mit Zitronenachteln und Petersilie angerichtet.

319. Gebratener Hecht oder Zander.¹

Zutaten: 2¹/₂–3 Pfund Hecht oder Zander, 1 Eßlöffel Salz, 80 Gramm Butter, 2 Prisen Pfeffer, ¹/₄ Saucenwürfel, ¹/₄ Liter Bouillon, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Tomatenpuree, 1 Eßlöffel fein gestoßenen Zwieback oder Semmelmehl.

Zubereitung: Der ausgenommene gut vorbereitete Fisch wird abgetrocknet, mit Salz eingerieben, in die Bratpfanne gelegt, mit brauner Butter übergossen, mit Semmel- oder Zwiebackmehl bestreut, der geriebene, aufgelöste Saucenwürfel und Rahm daneben gegeben und unter öfterem Begießen, mit dem man erst nach 10 Minuten beginnt, unter Zugabe von Bouillon und Tomatenpuree, zusammen 20–25 Minuten gebraten. Der Fisch wird vorsichtig mit 2 Schaufeln auf die erwärmte Platte gehoben, in Portionsstücke geteilt, ohne die Form zu verletzen – man macht zu diesem Zweck je einen Einschnitt, schiebt eine Schere vorsichtig hinein und schneidet die Rückengräte durch, wonach das Durchschneiden des Fleisches mit dem Messer leicht ist. – Die Sauce wird durchgeseiht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit einer Messerspitze Kartoffelmehl, das man mit einem Eßlöffel Wasser anrührt, sämig gemacht, einige Löffel davon über den Fisch gegossen. Dieser wird mit Petersilie und Zitronenachteln umlegt, angerichtet.

320. Gefüllter, gebratener Hecht oder Zander mit Tomatenüberzug.

Zutaten wie oben, dazu noch 1 kleiner Fisch, ¹/₂ abgeriebenes und geweichtes Weißbrot, 2 Eigelb, 1 Messerspitze geriebene Schalotte, 1 Teelöffel gewiegte Kapern, ¹/₂ Pfund-Büchse Tomatenpuree, 1 Messerspitze Pfeffer, 10 Gramm Butter.

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet, am Bauche bis Handbreit vom Schwanze aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen, vom aufgeschnittenen Bauche aus das ganze Grätengerippe recht geschickt ausgelöst, — was am besten durch Abdrukken des Fleisches mit den Fingern geschieht — oben und unten mit einer Schere durchschnitten, der Fisch innen und außen mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz eingerieben. Das Fischfleisch vom kleineren Fisch, in welchem keine Gräte mehr sein darf, wird feingewiegt, zu der zu Sahne gerührten, mit Semmel, Zwiebel, Kapern, Eigelb und Gewürzen vermischten Butter gut vermischt, die Farce abgeschmeckt, in dem Fisch gleichmäßig verteilt, diesen zugenäht und zwar mit langen Stichen ohne Knoten, in die Pfanne gelegt, mit Butter übergossen, 10 Minuten gebraten, dann mit dem Tomatenpuree, welches man mit 2 Messerspitzen Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und 2 Prisen Pfeffer verrührte, und das man heiß machte, überzogen und fertig gebraten. Daß dieser Fisch doppelt sorgfältig beim Herausnehmen zu behandeln ist, ist wohl selbstverständlich. Er wird fein mit Petersilie umlegt am Tisch zerlegt. Die Sauce wird durch einen Durchschlag gegeben, abgeschmeckt und nebenher gereicht. Bei ihr kann Rahm fortbleiben.

321. Gespickter, gefüllter Zander oder Hecht.

Vom Rücken des Fisches wird, nachdem er vorbereitet und das Gerippe ausgelöst ist, ein zweifingerbreiter Streifen Haut abgelöst. Die bloßgelegte Stelle wird mit feinen Speckfäden in je zwei Reihen gespickt, dann der Fisch wie in voriger Nummer, doch ohne Tomatenüberzug gebraten und angerichtet.

322. Fischragout für 6–8 Personen.

Zutaten: 2 Pfund Hecht, Zander, auch zarter Schellfisch, 100 Gramm Butter oder $\frac{1}{2}$ Palmona und $\frac{1}{2}$ Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Kapern, 1 kleine Sardelle, $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Der mit Gewürz und Grünem gekochte Fisch wird in kleine Stücke zerlegt. Die Butter wird angebräunt, das Mehl darin aufgekocht, mit Bouillon aufgefüllt,

mit der feingewiegten Sardelle, die man sehr gut vorbereitete, den Kapern und Gewürzen aufgeköcht, den Fisch hinzugegeben, das Gericht mit Säure und Maggiwürze abgeschmeckt, im Wasserbade heiß gehalten, vor dem Anrichten nochmals abgeschmeckt.

Anmerkung: Das Gericht kann durch Champignons, Kalbsmildch und Fischklößchen verfeinert werden.

323. Fischklößchen.

Zutaten: 1 abgeriebenes Weißbrot, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 80 Gramm Butter, 1 geriebene Schalotte, 2 Prisen Pfeffer, 1 Prise Muskat, 2 Eier, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten, feingewiegten Fisch, 1 Teelöffel Salz.

Zubereitung: Das Weißbrot wird in der Milch und 40 Gramm Butter zu einem Kloß abgebacken, nachdem dieser etwas abgekühlt ist, werden Eier und Gewürze, dann der feingewiegte Fisch und die geriebene Semmel dazu gerührt, mit bemehlten flachen Löffeln Klößchen gedreht, die man in Salzwasser 10 Minuten gar ziehen läßt.

324. Fisch in Belee.

Der Fisch, $1\frac{1}{2}$ Pfund, wird mit Gewürz und Grünem gekocht, entgrätet, das Fleisch zerpfückt, in ein Steingut- oder Porzellangefäß gelegt. In der Fischbrühe ($1\frac{1}{2}$ Liter Fischbrühe) kocht man einen gut gesäuberten Kalbsfuß weich, seih die Brühe durch, schmeckt sie mit Essig, Zitronensäure oder Weißwein ab, klärt sie und gießt sie über die Fischstücke. Kocht man den Fisch extra zu Fisch in Belee, dann salzt man das Wasser nur mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel pro Liter. Verwendet man Fischreste, so verwendet man nur halb Fischwasser und gießt so viel Wasser zu bis die Schärfe geregelt ist. Der Fisch kann auch in Stücke geschnitten oder ganz in Belee gelegt werden.

325. Fisch-Sülze.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfund aus den Gräten gelöster Fisch, 2 Eßlöffel Kapern, 1 geschälte, fein geschnittene Gurke, 3 fein geschnittene, eingemachte Perlzwiebeln. Zum Aspik 1 Liter Fischbrühe, nur leicht gesalzen, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleisch-

extrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Eßlöffel Essig, 12 Blätter Gelatine, 1 Eiweiß, 1 abgewaschene Eischale.

Zubereitung: Die durchgeseigte Fischbrühe wird gut abgeschmeckt, mit Extrakt gekräftigt, die Gelatine hineingegeben, ebenso das Eiweiß und die zerdrückte Eierschale und auf guter Hitze bis ans Kochen mit dem Schneebeßen geschlagen, bei Seite ruhen lassen, dann klären (siehe Aspik.) Der geklärte Aspik wird mit Säure und Suppenwürze gewürzt, über den mit Burke und Perlwiebel gemischten Fisch gegossen, erkaltet gestürzt und mit Sauce (Remoulade, Mayonnaise) gereicht.

326. Fischmayonnaise.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zander, Hecht oder sonst ein feinerer Fisch, den man sorgfältig mit Gewürz, Grünem und feinem Essig (1 Teelöffel auf 1 Liter Wasser) kocht, aus Haut und Gräten löst und sobald die Stücke vollständig erkaltet sind, mit einer pikant abgeschmeckten Mayonnaise-sauce vermischt, auf eine Glasschale bergig angerichtet, mit 1 Eßlöffel feingewiegter Kapern bestreut, mit Salatherzen und Petersilie, aus welchem Krebschwänze herauschauen, umkränzt. Mit Weißbrotschnitten serviert.

327. Aalroulade.

Zutaten: 1 Aal 1 $\frac{1}{2}$ – 2 Pfund, 1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Essig, 1 Gewürzdozis, Wurzelwerk. Zur Füllung: 1 Eßlöffel Senf, 3 Eßlöffel Kapern, 1 Zwiebel, 3 Prisen Pfeffer. Zum Aspik: 1 Liter Aalbrühe, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fleischextrakt, 1 Teelöffel Zitronensäure, einige Tropfen Suppenwürze, 12 Blatt Gelatine. Zur Garnitur: 1 hartgekochtes Ei, 1 Teelöffel Kapern, 2 Pfeffergurken.

Zubereitung: Der getötete Aal wird unterhalb der Kiemen mit einem Strick umbunden, an einen festen Haken oder an den Fenstergriff gebunden. Unterhalb des Kopfes wird in der Runde ein Einschnitt in die Haut gemacht, welche man 3 Zentimeter breit mit dem Messer löst. Auf ein mit Wasser besprengtes Tuch streut man Salz, faßt geschickt unter das Tuch und streicht mit diesem die Haut unter öfterem Ansetzen und Nachhelfen mit dem Messer bis zum Schwanz, den man abschneidet, ab. Nachdem man auch den Kopf ab-

geschnitten hat, schneidet man den Aal den Rücken entlang auf, nimmt ihn aus, wäscht ihn, trocknet ihn ab und löst vorsichtig die Gräten aus, reibt ihn mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz ein. Kapern und Zwiebel werden feingewiegt, mit Pfeffer und Senf vermischt, die Masse auf den Aal gestrichen, dieser fest zusammengerollt, mit Bindfaden umbunden. Der sauber gewaschene Kopf, Haut und Schwanz werden in Wasser, Gewürz, Wurzelwerk und Essig 10 Minuten gekocht, die Brühe durchgeseiht und die Aalroulade, die man mit 2 Schaufeln in den Topf hebt – oder auf einen Mullappen legt und sie hinein und heraus damit hebt –, 10–15 Minuten am Kochen erhält und sie solange abseits vom Herd in dem Sud läßt, bis dieser ziemlich erkaltet ist. Nun wird die Brühe durch einen Mullappen geseiht und daraus ein fein abgeschmeckter Aspik bereitet, von welchem man einen Teil in eine runde, glatte Porzellanform gießt. Sobald dieser erstarrt ist, belegt man ihn mit hübschen Figuren aus Eiweiß, Eigelb, Gurken, welche Sachen man sich in Streifchen zurechtschneidet, träufelt Aspik darauf und läßt dies nochmals erstarren. Nun schneidet man die Aalroulade mit einem sehr scharfen Tranchiermesser in fingerdicke Scheiben – nimmt dabei immer die Bindfadestücke fort – und legt die Stücke, die wie dünne geringelte Aale aussehen, auf den Aspik, so daß das erste Stück in die Mitte zu liegen kommt, gießt den übrigen Aspik darauf und läßt alles gut erstarren, worauf die Schüssel gestürzt werden kann. Sie wird mit Salatherzchen, Petersilie usw. garniert, mit Remouladen- oder Mayonnaïsesauce serviert.

328. Krebse zu kochen.

Da sich in toten Krebsen bald starke Gifte bilden, sollen stets nur lebende gekauft werden, die man sich noch einige Stunden in frischem Wasser erholen läßt. Sie werden am Bauch und unter dem Schwanz mit einem Stielbürstchen gebürstet, was man am besten bewerkstelligt, indem man sie mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger von oben hinter den Scheeren packt, was ihnen das Kneifen vollständig unmöglich macht. Inzwischen läßt man Wasser pro Liter mit 1 Eßlöffel Salz und 1 Teelöffel Kümmel versehen, auf sehr guter Hitze zum Kochen kommen und legt sich zugleich einen Feuerhaken ins Feuer. Sobald das Wasser sprudelnd kocht und

der Haken glüht, schüttet man die Krebsse auf einen Durchschlag, dann rasch in das kochende Wasser, wohinein man sofort den glühenden Haken hält, damit es nicht aus dem Kochen kommt und die Tiere nicht leiden. Nachdem die Krebsse 5 Minuten leise gekocht haben, müssen sie noch 15 Minuten beiseite ziehen und werden dann beliebig verwendet.

Sollen Krebsse auf die Tafel kommen, so kocht man Tafelkrebse, die größer wie Suppenkrebse sind. Auf einen Spieß, wie man sie zum Garnieren hat, steckt man ein kurz geschnittenes Sträußchen Petersilie, dann spießt man zwei Krebsse auf, so daß einer über den anderen zu stehen kommt, steckt oben auf wieder ein Sträußchen und stellt den Spieß auf die Mitte einer runden, angewärmten Platte. Die übrigen Krebsse legt man abwechselnd mit Kopf und Schwanz nach außen, steckt ihnen abwechselnd ein Scheibchen Zitronenschale und ein Salatblättchen ins Maul, betropft die heißen Krebsse mit zerlassener Butter, wodurch sie schönen Glanz bekommen und trägt sie auf.

329. Hummer zu kochen.

Hummer ist ein Riesenkrebs, welcher entgegen der kleinen Flußkrebse in der See lebt. Wie bei den Krebsen empfiehlt es sich, den Hummer lebendig zu kaufen. Man legt ihn auf den Rücken, bürstet ihn ab, faßt ihn am Schwanz und steckt ihn mit dem Kopf zuerst in das sprudelnd kochende Wasser, wobei man dieselben Maßregeln verfolgt, wie bei Krebsen. Einen kleinen Hummer läßt man 15–20 Minuten, einen mittleren 30 Minuten, einen großen circa eine Stunde kochen. Man kann zum Hummerwasser auch 1 Petersiliensträußchen geben und den Kümmel fortlassen. Er bleibt noch 15 Minuten in der Brühe. Der Hummer wird mit Hummermesser oder Scheere gespalten, wieder zusammen gesetzt, nachdem man ihn mit einem Brett beschwert hatte und auskühlen ließ. Er wird mit Butter bestrichen, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, Essig und Öl oder Remouladensauce oder auch Mayonnaise dazu angerichtet.

330. Hummermayonnaise.

Frisches aus der Schale gebrochenes Hummerfleisch oder Büchsenhummer wird mit verdünntem Essig übergossen, nach

10 Minuten auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. Durch eine pikant abgeschmeckte, steife Mayonnaisensauce zieht man mit Hilfe einer Spicknadel die größeren Stücke, setzt sie bergartig auf eine halbtiefe Glasschale, ordnet die kleineren Stücke in die Lücken, gießt die übrige Sauce über den Berg, umlegt die Mayonnaise mit Salatherzchen und feinen Blättchen, setzt in gewissen Abständen Krebschwänze in das Grüne und auf den Berg.

331. Fischsalat.

Abgekühlte Fischstücke von allen Fischarten werden gut von Gräten und von den ärgsten Hautstücken befreit, in eine mäßig saure Essigmischung, welcher man etwas feingeschnittene Zwiebel, das nötige Salz und mäßig Öl beifügt, gegeben und darin gewendet, mit Pfeffer und dem nötigen Salz abgeschmeckt.

332. Heringsrouladen (Rollmöpse).

Große milchene Heringe werden 24 Stunden gewässert, der Kopf abgeschnitten, akkurat geteilt, von Gräten und sonstigem Inhalt befreit, abgetrocknet. Nun werden die Heringshälften mit einer Mischung von 2 Eßlöffel Senf, 2 Teelöffel Senfkörner, 3 Eßlöffel gewiegten Kapern, 2 gewiegten Zwiebeln bestrichen — reichlich für 12 Heringshälften — auf jede Hälfte ein Streifen Salz- oder Dillgurke gelegt, vom Schwanz aus zusammengerollt, mit Zahnstochern oder Hölzchen zusammengesteckt. Die Rouladen werden in einen Steintopf, dazwischen 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Teelöffel Senfkörner, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt gelegt und guter, aber verdünnter Essig darüber gegossen, so daß dieser darüber steht. Die Milch wird gesäubert und zu den Rouladen gelegt, der Topf gut zugebunden und sonst gut verschlossen.

Man kann die Heringe auch vorrichten wie Aalroulade, wodurch die Rollmöpse doppelt groß werden, was aber nicht immer vorteilhaft ist.