

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1833**

Fische.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

## F i s c h e.

## Gerollter Al (en Roulade).

Der Al (von wenig ~~...~~ 2 Pfund  
gezogen und nicht aus ~~...~~ wenn zuvor die große  
federn mit einer Schere abgeschnitten, auf dem Rücken  
nach auf und der ganze Rückgrat  
herausgeschitten, rein gewaschen, abgetrocknet, ein-  
gesalzen, und aufgerollt einige Stunden liegen gelas-  
sen. Man nimmt alsdann 24 — 30 Charlotten-  
Zwiebeln, hackt diese fein, ein wenig Majoran, Ba-  
silikum, Thymian und Petersilie, jedes besonder auch  
recht fein gehackt, dämpft die Zwiebeln in 4 Loth  
Butter weich, und thut die Kräuter, Salz und Mus-  
katblüthe dazu, läßt es kalt werden, trocknet den Al  
mit einem leinenen Tuche ab und streicht die Kräuter  
auf den inneren Theil des ausgelosten Als, rollt  
ihn von dem Schwanz gegen den Kopf auf, bindet  
ihn so recht fest in eine Serviette, kocht ihn mit halb  
Wein, halb Fleischbrühe, Salz, Wurzel-Werk, Ge-  
würz, Zitronenschale, einigen Blättern Salbey, ein  
wenig Knoblauch und 2 Lorbeerblättern eine Stunde  
langsam, stellt ihn dann von dem Feuer ab, und  
läßt ihn einige Tage an einem kalten Ort stehen.  
Wenn man ihn aufstischen will, wird er aus der  
Serviette genommen, in halbfingersdicke Scheiben  
geschnitten, und mit Remoulade-Sauce oder bloß mit  
Essig und Del gegeben. Zu der Remoulade-  
Sauce werden 4 hartgesottene Eigelb, etwas Pe-  
tersilie und 10 — 12 Charlotten-Zwiebeln (beides  
zuvor fein gehackt), Salz, ein wenig fein gestoßener  
weißer Pfeffer mit 4 — 5 Eßlöffeln voll feinem Del,  
et verrührt, 2 — 3 Eßlöffel voll französischer Senf

Kochbuch I. 2.

(37)

dazu genommen: dieß rührt man mit Esdragon-Essig an, bis es wie eine Sauce ist, und gibt diese besonders zu dem Aal; diese Sauce kann zu allen kalten Fischen gegeben werden.

## R a g o u t s.

Kalbs-Frikando auf Provensaler Art (à la Provençale).

Man nimmt die obere Schale von einem schon einige Tage alten Kalbschlegel zu 4 — 5 Pfund, häutelt diese rein ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, spickt sie fein, thut sie in ein dazu passendes Geschirr, 18 — 20 Charlotten-Zwiebeln, 16 — 18 Pfefferkerne, ein halbes Pfund rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Selleri-Wurzel, ein paar gelbe Rüben, das erforderliche Salz, einige Gewürz-Nelken, ein wenig Knoblauch und 2 bis 3 Schöpfel voll Fleischbrühe dazu, und läßt die Schale langsam weich kochen. Wann die Brühe kurz gekocht (eingekocht) ist, übergießt man den Frikando damit, legt ihn auf ein Geschirr, läßt ihn kalt werden und schneidet ihn zu Fingers dicken Scheiben, begießt diese ein wenig mit Essig und Del, thut ein wenig Salz und feinen Pfeffer dazu, legt sie dann wieder, wie wenn der Frikando ganz wäre, zusammen, und gießt die Provensale darüber; neben kann man es, wenn man vorrätliche Sulz hat, damit garniren. Zu der Provensale werden 6 hartgefottene Eigelb, 1 Viertel-pfund frische Butter, ein wenig feiner weißer Pfeffer und etwas Salz in einem Mörser gestoßen, mit 3 — 4 Eßlöffeln voll feinem Del und Esdragon- oder sonst scharfem Essig verrührt, durch ein feines

Sieb  
drago  
land  
grün

Bein  
schön  
aus,  
zu F  
diese  
von  
Nun  
lein,  
Spec  
Essig  
Bra  
eine  
den  
Salz  
chen  
zuge  
gar  
läuff  
noch  
Sar  
einer  
wenn  
saur  
der