

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Thunfisch.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

Schnitten auch als Ragout, a la Bourgeoise, und seinen Kopf a la Braise, als Fasten- und Fleischspeise zugerichtet. Endlich macht man auch kalte Pasteten aus ihm. Die Pasteten müssen aber, wenn sie zur Hälfte gebacken sind, aus dem Ofen gezogen, durch den Sieb mit einem Coulis von klarem Wasser und Schinken begossen, und dann zum vollen Ausbacken in den Ofen wieder zurückgeschoben werden. Dann erhalten sie die schöne Goldfarbe, ohne die eine Pastete sich auf dem Tische ohngefähr eben so ausnimmt, wie eine Blondine bei Licht, ohne Schminke.

Der Thunfisch.

Nur ein paar Worte von diesem Fische, der sich nur im mittelländischen Meer aufhält, und folglich fast nie frisch nach Paris kommt. Aber man schickt ihn uns in Pasteten oder marinirt mit Del. Er wird auch das Kartheuser-Kalb

gebratne Stücken Fleisch, nachdem sie vorher eine gewisse Zubereitung von Champignons, Scharlotzen, Butter, Pfeffer und Salz erhalten haben.

genannt, mit dem er in Geschmack und der Weise seines Fleisches viel ähnliches hat. Für die medizinische Fakultät ist er, seiner Unverdaulichkeit wegen, sehr einträglich.

Zungen, Schollen, Lachsforellen, Stockfisch u. s. w.

Zungen und Schollen werden nur gebraten und gebacken gegessen, und erst auf der Tafel zerlegt. Mit einem guten Citronenjuss und einem Löffel Del begossen, erhalten sie sowohl für den Geschmack, als für den Magen sehr schätzbare Eigenschaften. Vom Stockfisch wird späterhin die Rede seyn. Frische Häringe auf dem Roste gebraten, mit einer Senffauce, können für ein Chef d'oeuvre von Delice gelten. Anders zubereitet, werden sie in keine anständige Gesellschaft zugelassen.

A u s t e r n.

Was diese Lieblingsleckerei der Pariser betrifft, so macht man einen großen Unterschied zwischen Austern, die zu Schiff und die zu