

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Der Lachs.

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

Der Stör.

Der hohe Preis und die Seltenheit des Störs machen ihn — wenn er nehmlich ganz erscheinen soll — nur zu einem Gerichte für große Herrn. Man brät ihn dann am Spieße, spickt ihn mit Sardellen und Al, und tränkt ihn mit einer säuerlichen, mit Krebskoulis vermischten Sauce. So ist er ein wahrhaft königliches Essen und der sogenannte Charfreitagsbraten.

Gewöhnlicher kauft man ihn Portionsweise und richtet ihn dann als Ragout zu, auf braun gebratnen Semmelschnitten, mit Thymian und Majoran, als braune Frikandeaur, mit Schminkebohnen oder Rüben, auch kalt, mit Essig und Del. Wie man ihn aber auch zubereite, er ist ein Götteressen, nur ein wenig hart. Daher denn der Grund unzähliger Indigestionen.

Der Lachs.

Der Lachs, ein anderer Fürst des Meeres, der sich aber herabläßt bis in die Flüsse, nicht selten bis an ihre Quellen zu schwimmen, ist, trotz seiner Wohlfeilheit ein sehr beliebter Fisch.

Er hält sich lange und kann seinen Käufer geduldig abwarten. Ganz erscheint er nur auf reicher Leute Tafeln, und, seiner ceremonieusen Natur gemäß, nur bei Mahlen nach den Regeln der Etikette. Am anständigsten servirt man ihn mit einer pohluischen Sauce, besonders wenn man vorher seinen Bauch mit einem Pfund guter, in Mehl umgekehrter Butter, ausgestopft hat. Zuweilen bringt man ihn pannirt (mit geriebenem Brode bestreut) im Ofen gebacken, wo er eine wunderschöne Farbe erhält, und mit einer hackirten Sauce, auf den Tisch. Auch dämpft man ihn a la Braise, begießt ihn mit zwei Bouteillen trefflichen Champagners, oder präsentirt ihn, garnirt mit glacirten Puterflügeln und einem Duzend, in demselben Nektar gesottener Krebse. So geschmückt ist er ein wahres Kabinetstück, und viele wackere Leute geben Geld, bloß ihn zu sehen.

Zerschnitten zu Stücken wird er glacirt, mariniert, in länglichen Scheiben, mit seinen Kräutern, mit Champagner — man sieht seine laßfische Hoheit lieben ein wenig den Trunk und obendrein von der besten Sorte — en Hattellettes *) und en Terrine vorgesezt. Man ist diese

*) Hattellettes sind an hölzernen Espieschen auf dem Stof

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