

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

See- und andere Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

Seefische.

123. Seefisch.

Alle Seefische, welche aus dem Salzwasser kommen als Turbot, Kabeljau, Schellfisch, Race &c. werden ins Wasser gelegt und so lange auf das Feuer gesetzt bis das Wasser kochen will, dann vom Feuer weggenommen und darin stehen gelassen bis zum Anrichten; sind diese Fische ganz rein von Salz, so wird dann etwas Salz in das Wasser geworfen, wenn man den Fisch vom Feuer gesetzt hat. Zu diesen Fischen ist Butter sauce die beste.

Nehme ein Stück Butter, zerknete darin etwas feines Mehl, rühre es mit halb Bouillon halb Wasser nebst Salz auf dem Feuer ab, und gebe sie extra mit rund abgedrehten und in Butter geschweißten Kartoffeln; auch kann Senf-Sauce dazu servirt werden.

124. Salmen à la Ravigotte.

Dieser Fisch wird im Wasser, Essig mit etwas Zwiebeln, Petersilie, Zitrone, Pfeffer und Salz abgekocht, alsdann vom Feuer genommen und erkalten lassen, hierauf wird von folgenden Kräutern eine Sauce ravigotte gemacht: nehme Estragon, Sauerampfer, etwas Kerbel, Schalotte, Kapern, reingewaschene Sardellen, hartgekochte Eiergelb, hacke dieß alles mit dem Schneidmesser fein, dann gestoßen und hierauf durch ein Haartuch getrieben; nachher wird es mit Del,

Senf und etwas Essig abgerührt, nebst Salz und Pfeffer und diese Sauce über den kalten Salmen angerichtet und servirt.

125. Salmen mit feiner Kräutersauce.

Ein Stück Salmen wird in Del, Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer marinirt, einige Stunden stehen gelassen, dann langsam auf dem Rost gebraten und beim Anrichten die Sauce Nr. 52 darüber angerichtet.

126. Salmen mit Madera-Sauce.

Auf dem Rost gebraten wie Nr. 125 und die Sauce mit Madera Nr. 58 darüber angerichtet und servirt.

127. Söll (Seezunge) gebacken.

Wenn die Haut abgezogen ist wird der Fisch mit dem Messer fein eingeschnitten, in feinem Mehl umgedreht und im Schmalz gebacken, dann erst mit feinem Salz bestreut und servirt.

128. Karpfen à la Chambord.

Wenn der Karpfen rein gepuzt ist, wird er auf ein langes oder gebogenes Tortenblech gelegt und folgender Sud darüber gegossen: nehme eine Zwiebel, schneide sie in Scheiben und schweisse dieselbe gelb in Butter, hierauf einen Schoppen guten rothen Wein dazu gegossen, nebst Salz und Pfeffer, dann aufgekocht, durch

ein Sieb über den Karpfen gegossen und ihn damit im Ofen in einer halben Stunde gar gemacht, dann wird von Trüffel, Krebschweif, Quenelles, Champignons, Brieschen alles zusammen ein Ragout meille gemacht, Sauce Nr. 59 dazu gethan, der Karpfen auf die Platte gelegt und das Ragout darüber angerichtet.

129. Hecht mit feinen Kräutern.

Ein schöner Hecht wird rein gepuzt, auf ein Tortenblech gelegt und darüber folgende Sauce verfertigt: Nehme ein Stück Butter in eine Casserolle nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, das Mark von einer Zitrone, etwas Pfeffer, Nelken und lasse es auf dem Feuer gelb werden; dann wird ein Schoppen guter weißer Wein daran gethan, aufgekocht und durch ein Sieb über den Fisch gegossen und dieser im Ofen damit gar gemacht; der Fisch muß während der Zeit immer mit der Sauce begossen werden; in einer halben Stunde ist der Fisch gut, er wird dann angerichtet und die Sauce No. 52 darüber gegossen.

130. Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird vorher mit Sardellen gespiect und dann behandelt wie Nr. 129; beim Anrichten die Sauce Nr. 53 darüber angerichtet und servirt.

131. See-Forelle mit rothem Wein.

Wenn die Forelle rein gepuzt ist wird sie in feines Del, Salz, Pfeffer, etwas ganzer Persilie nebst Zi

tronenscheiben gelegt und darin einige Stunden stehen gelassen, dann auf den Rost gelegt und langsam auf beiden Seiten gebraten. Alsdann wird von der braunen Sauce Nr. 44 genommen und mit einem guten Schoppen rothen Wein eingekocht. Hat die Sauce ihre gehörige Dicke, so wird sie über den Fisch angerichtet.

132. Forellen à la Zürich.

Die Forellen werden auf dem Rost gebraten wie bei Nr. 125 und folgende Sauce darüber gemacht: Es werden Schalotten, Petersilie und Champignons fein gehackt und in frischer Butter gedämpft, dann wird das Fett davon wieder abgegossen, und von der Sauce Nr. 62 an die Kräuter gethan, hernach die Sauce auf die Platte angerichtet, die gebratenen Fische darauf gelegt und servirt.

133. Salmen à la Zürich.

Wie die Nr. 132.

134. Salmen mit holländischer Sauce.

Der Salmen wird gesotten wie bei Nr. 124 und die Sauce Nr. 62 dazu servirt.
