

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

Ragouts von Fischen.

urn:nbn:de:bsz:31-56388

Ragouts von Fischen.

264. Hecht à la Hollandaise.

Man reinige den Hecht rein und lege ihn ins Wasser mit einer starken Hand voll Salz, setze in zum Feuer und lasse ihn so langsam ziehen, aber nicht kochen; beim Anrichten wird er heraus genommen, angerichtet, die Sauce Hollandaise Nr. 62 darüber gethan, mit in Butter gebratenen Kartoffeln garnirt und servirt.

265. Hecht mit Meerrettig.

Der Hecht wird präparirt wie Nr. 264, nur, daß wenn der Fisch angerichtet ist, geriebener roher Meerrettig darauf gestreut, und die Sauce Hollandaise besonders dazu gegeben wird.

266. Hecht-Filets mit Sardellen-Sauce.

Man schneide die Filets von dem Hecht heraus, löse die Haut und Gräten davon ab und schneide sie in beliebige Stücke, nehme dann auf ein Tortenblech zerlassene Butter, lege die Filets darauf, salze sie und mache sie dann in dieser Butter gar. Sie werden rund herum auf die Platte und die Sardellensauce Nr. 53 darüber angerichtet und servirt.

267. Hecht-Filets mit Austern.

Die Filets werden gar gemacht wie Nr. 266 und angerichtet, dann werden Austern in Zitronensaft steif gemacht, in die Sauce Nr. 62 gethan, und über die Filets angerichtet und servirt.

268. Hecht-Filets mit Krebs.

Die Filets werden fertig gemacht wie Nr. 266 und beim Anrichten wird die Sauce von Krebs Nr. 48 darüber gegossen, die Schweife von Krebsen hinein gethan und servirt.

269. Hecht-Filets mit Champignons.

Die Filets werden wie Nr. 266 herausgeschnitten, fein mit Speck gespickt, in Butter gelegt und im Ofen gar gemacht, hierauf wird der Speck mit etwas Glace bestrichen, damit er Farbe bekommt, die Filets rund auf die Platte und die Champignons-Sauce Nr. 55 darunter angerichtet.

270. Hecht-Filets à la Mayonnaise.

Die Hecht-Filets werden in Butter fertig gemacht wie Nr. 266 und erkühlen lassen. Nehme dann von der Aspice Nr. 259 $\frac{1}{2}$ Schoppen, lasse sie zergehen und rühre sie mit $\frac{1}{4}$ Schoppen feinem Del nebst Salz auf dem Eise weiß. Damit werden die Filets maskirt, angerichtet, mit Aspice garnirt und servirt.

271. Hecht, gebackener.

Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in beliebige Stücke geschnitten und gesalzen, dann eine Stunde stehen gelassen, herausgenommen, mit einer Serviette abgetrocknet, im Mehl umgewendet, dann im Ei und hierauf in fein geriebenem Brod. Hernach wird er aus dem Schmalz gebacken, und mit ebenfalls aus dem Schmalz gebackener Petersilie garnirt und servirt.

272. Karpfen in rothem Wein.

Von dem Karpfen nehme die Schuppen rein weg, nehme ihn aus und schneide ihn in beliebige Stücke, lege ihn in eine Casserole, gieße daran einen Schoppen guten rothen Wein nebst Salz und einigen Schalotten, setze denselben auf ein rasches Feuer und lasse ihn zwei bis dreimal aufkochen, nehme ihn dann heraus, gieße zu dem Wein von der Sauce Nr. 44 und koche es mit einander durch, lasse es durch ein Haartuch wieder über den Fisch und servire ihn.

273. Karpfen in Champagner - Wein.

Werden auf dieselbe Weise behandelt wie der Karpfen mit rothem Wein Nr. 272.

274. Karpfen, gebackener.

Der Karpfen wird rein gepuzt, in beliebige Stücke geschnitten und gesalzen; dann nehme man drei bis vier Kochlöffel voll Mehl und rühre es mit lauwarmem Wasser an, in der Dicke wie eine Spätzlein-Masse nebst Salz und etwas zerlassener Butter; sodann wird von drei Eierweiß Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt, hierauf der Karpfen abgetrocknet, in die Masse getaucht, schwimmend im Schmalz gebacken und mit gebackener Petersilie garnirt.

275. Gangfische vom Rost.

Diese Fische werden, wenn sie gereinigt sind, etwas gesalzen, mit frischer Butter bestrichen, dann auf dem Rost gebraten und mit Zitronen servirt.

276. Felchen mit Petersilien-Sauce.

Die Fische werden, nachdem sie gereinigt sind, nach Belieben ganz gelassen oder zerschnitten, gesalzen und mit frischer Butter und dem Mark von einer Zitrone im Ofen gar gemacht. Auch können sie in einer Marinade von Wasser, Essig, Petersilie und Pfeffer abgessotten und die Sauce Nr. 63 dazu gegeben werden, in welche etwas fein gehackte Petersilie gethan wird.

277. Aal mit Sauce remoulade.

Der Aal wird, nachdem er abgezogen und gereinigt ist, in beliebige Stücke geschnitten und in einer Marinade von Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Zitronen und Petersilie abgessotten, dann herausgenommen und erkalten lassen. Hierauf nehme man von der Sauce Nr. 62, lasse sie kalt werden, wende dann den Aal darin um, hernach in fein geriebenem Brod, in Eiern und dann wieder im Brod. Alsdann wird er auf dem Rost über ganz schwachem Feuer gebraten und darunter folgende Sauce gegeben: koche vier Eier hart, nehme das Gelbe heraus, drücke es durch ein feines Sieb, thue dazu zwei Löffel voll Del nebst Salz, etwas Essig, Pfeffer und guten Kräutersenf. Alles dieß wird zu einer Sauce angerührt, welche beim Anrichten unter den Aal gegeben wird. Alsdann servirt.

278. Aal à la Mayonnaise.

Der Aal wird abgezogen, gereinigt, dann auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint. Hierauf werden auf die innere Seiten desselben feine Kräuter, Scha-

lotten, Petersilie, Champignon, Salz und etwas Pfeffer, welches alles vorher in Butter gedämpft worden ist, gestrichen, der Fisch wieder zusammengelegt, mit Bindfaden gebunden und dann in einer fetten Bouillon mit etwas weißem Wein und Salz weich gekocht. Als dann herausgenommen, erköhlen lassen, in beliebige Stücke geschnitten und mit der Mayonnaise Nr. 270 maskirt, mit Aspice garnirt und servirt.

279. Aal mit Salbei.

Wenn der Aal gepuht ist, wird er mit dem Messer eingeschnitten und dann in beliebige Stücke zertheilt, dann wird Del, Salz, Pfeffer und Zitronen dazu gegeben und so eine Stunde stehen gelassen. Hierauf wird Stückchen für Stückchen mit Salbei umbunden, diese wieder in die Marinade gelegt und hernach auf dem Rost gebraten; beim Anrichten wird gutes Jus darunter gegeben, und derselbe so servirt.

280. Forellen à la Mayonnaise.

Wie Nr. 270 der Hecht gemacht wird.

281. Forellen, blaugesotten.

Wenn die Forellen rein ausgenommen sind, wird kochender Essig darüber gegossen, damit sie schön blau werden; dann wird eine Marinade gemacht von Wasser, Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Petersilie; dieß zusammen lasse man mit einander aufkochen, lege dann die Fische hinein und koche sie auch darin auf; so sind

sie fertig. Zu diesen Fischen kann Del und Essig, auch Sauce Hollandaise servirt werden.

282. Forellen, gebacken.

Nachdem die Fische rein gemacht sind, werden sie der Länge nach vom Kopf an so aufgeschnitten, daß sie nur noch an den beiden Enden beisammen bleiben; dann nehme man den Kopf und den Schweif und stecke sie so in den Einschnitt, daß beide Theile neben einander herausstehen; hierauf gesalzen eine Stunde lang stehen gelassen; alsdann werden die Fische mit einem Tuch abgetrocknet, in feinem Mehl umgewendet, im Schmalz schwimmend gebacken und servirt.

283. Salmen à la Mayonnaise.

Schneide den Salmen in drei Finger breite, ein Finger lange und starke Messerrücken dicke Stückchen. Rolle ihn dann in Rolladen auf und binde denselben Stück für Stück in reines Papier, siede ihn in einer Marinade von Wasser, Essig, Salz und Gewürz ab, lasse ihn dann erkühlen, nehme hierauf das Papier weg und gebe das Mayonnaise Nr. 270 darüber. Angerichtet, mit Aspice garnirt und servirt.

284. Salmen en Papillottes.

Der Salmen wird in Scheiben geschnitten, in der Größe eines Cotelettes; dann nehme man Schalotten, Champignons, Petersilie, hacke es fein, Salz und Pfeffer dazu und schweisse es in feinem Del; dann wird weißes Papier genommen, in Herzform geschnitten und

mit Del bestrichen, darauf werden obige Kräuter, dann Salmen und dann wieder Kräuter gelegt, hierauf das Papier zusammen gedreht, von außen auch mit Del bestrichen und auf dem Rost über gelindem Feuer auf beiden Seiten gebraten und dann servirt.

285. Hecht en Tourban.

Berfertige das Gâteaux von Hecht, Nro. 261; diese Masse muß in einer Reifform gar gemacht werden. Dann schneide man aus einem andern Hecht die Filets heraus und spicke sie, eines mit Speck, das andere mit Zunge, eines mit Trüffeln und ein anderes mit Sardellen. Hierauf lege die Reifform auf die Platte, worauf es servirt werden soll, lasse das Gâteaux erkühlen und überlege den Reif mit den gespickten Filets, daß er die Form eines Turbans bildet, lege ein mit Butter bestrichenes Papier darum, und in die Mitte ein Stück weißes Brod, damit dieses die Form hält und mache es so im Ofen gar. Beim Unrichten wird Brod und Papier wieder weggenommen und eine von den Saucen Nr. 47, 53 oder 54 darüber gegeben und servirt.

286. Bersching mit feinen Kräutern.

Wenn die Fische rein sind, werden Kräuter gehackt, als: Schalotten, Petersilie ic. und diese in Butter mit Salz und etwas Pfeffer gedämpft; die Kräuter werden auf die Fische gethan, und solche im Ofen gar gemacht. Dazu lege man auch gleich abgekochte und rund abgedrehte Kartoffeln. Dieses wird mit einander auf die

Platte angerichtet. Diejenigen Kräuter, welche sich noch auf dem Blech befinden, auf dem die Fische gar gemacht worden sind, werden mit einem Glas guten weißen Wein aufgekocht, dieses über die Fische angerichtet und servirt.

287. Bersching mit Butter-Sauce.

Wenn die Fische rein gemacht sind, werden sie in einer Marinade von Wasser, Essig, Zwiebeln, Salz, Zitronen und Gewürz abgekocht, beim Anrichten die Sauce Nr. 63 darüber gegeben und servirt.

Seefische.

288. Stockfisch mit Bechamelle in Kartoffelrand.

Der gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt bis er kochen will; er darf jedoch nicht kochen; dann nehme man ihn heraus, löse die sich noch vorfindenden Gräten ab und mache dazu folgendes Bechamelle: Nehme eine Partie Zwiebeln, schneide sie fein in Scheiben und koch die selben in Wasser ab; dann mit frischem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und in Butter mit etwas Mehl gedämpft. Fülle es dann mit Milch auf, so daß es eine Sauce gibt; lasse alles zusammen gut verkochen, salze es und treibe es durch ein Haartuch. Die abgekochten Stockfische werden erst in das Bechamelle gegeben wenn sie angerichtet werden, weil der Fisch immer Wasser zieht und dadurch die Sauce zu dünn würde. Auch kann das Bechamelle Nr. 50 dazu gemacht werden. Zum Rand wird $\frac{1}{4}$ Pfund