Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollkommenes Kochbuch oder Anleitung zur ökonomischen und geschmackvollsten Zubereitung von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, so wie zum Einmachen und Trocknen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe, 1844

Ragouts von Seefischen.

urn:nbn:de:bsz:31-55155

Visual Library

einem andern Hecht die Filets heraus und spicke sie, eines mit Speck, das andere mit Zunge, eines mit Trüffeln, das andere mit Sardellen. Hierauf lege die Reifform auf die Platte, worauf er servirt werden soll, lasse das Gateaux verkühlen 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 es die Form hält und mache es so im Ofen gar. Beim Anrichten wird Brod und Papier wieder weggenommen und eine von den Saucen Nr. 66 oder 63 darüber gegeben und servirt.

408. Versching mit feinen Kräutern.

Wenn die Fische rein sind, nehme man Charlotten, Petersilie ꝛc und dämpfe sie in Butter mit etwas Salz und Pfeffer; 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 gutem weißen Wein aufgekocht und über die Fische angerichtet.

Ragout von Seefischen.

409. Stockfisch mit Bechamelle im Kartoffelrand.

Der gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt bis er kochen will, dann nehme man ihn heraus, löse die noch sich vorfindenden Gräten heraus und mache dazu folgende Bechamelle: Nehme eine Partie Zwiebeln, schneide sie fein in Scheiben und koche sie im Wasser

ab, dann kühle sie im frischen Wasser ab und dämpfe sie in frischer Butter. Fülle sie 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 die Bechamelle gegeben, wenn sie angerichtet worden, weil der Fisch immer Wasser zieht und dadurch die Sauce zu dünn wird. Auch kann man die Bechamelle Nr. 61 dazu geben. Zum Rand wird ¼ Pfund Butter mit 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt, mit gekochten und auf dem Reibeisen geriebenen Kartoffeln eine Masse gemacht; diese gesalzen und davon ein Rand auf die Platte gesetzt, auf welcher servirt werden soll; dieser im Ofen gebacken und der Stockfisch mit der Bechamelle darein angerichtet.

410. Stockfisch mit vol-au-vent oder in einer Pastete.

Mache eine Pastete von dem Butterteig Nr. 83, backe sie gut und gebe den Stockfisch Nr. 409 darein.

411. Stockfisch in Senf-Sauce.

Wenn der Stockfisch wie Nr. 409 abgekocht ist, so wird von der Sauce Nr. 66 dazu gegeben, mit Senf ablegirt und diese über den Fisch angerichtet.

412. Kabeljau mit Butter-Sauce.

Der Kabeljau wird ohne Salz mit Wasser zum Feuer gesetzt bis er kochen will, dann weggenommen, gesalzen und beim Anrichten die Butter-Sauce Nr. 65 dazu gegeben.

413. Schellfisch mit Butter-Sauce.

Wird behandelt wie Kabeljau Nr 411 und auch die Sauce Nr. 65 oder Nr. 78 darüber gegeben.

414. Laberdan mit Butter-Sauce.

Der Laberdan als gesalzener Fisch muß immer einen auch

zwei Tage in frischem Wasser ausgewässert werden, dann wird er im Wasser wie der Stockfisch gekocht und Butter-Sauce Nr. 65 dazu servirt.

415. Sol mit Senf-Sauce.

Der Sol wird, nachdem die Haut davon genommen ist, im Butter gar gemacht, beim Anrichten die Sauce Nr. 66 dazu gegeben und servirt.

416. Filets von Sol mit Austern.

Wenn vom Sol die Haut und Gräten genommen sind, wird er in beliebige Stückchen geschnitten, in Butter gar gemacht und beim Anrichten die Sauce Nr. 389 dazu gegeben.

417. Stockfisch à la Provençale.

Wenn der Stockfisch, wie Nr. 409, im Wasser gekocht ist, wird er abgeseiht, dann in eine Serviette gelegt, ausgedrückt und hierauf fein zerschnitten. Ferner wird der Milchner von einem Häring, nachdem er gereinigt worden, zu einem Brei gerührt. Alsdann nehme von der Bechamelle Nr. 61, koche sie ganz dick, rühre beim Anrichten den Stockfisch mit dem verrührten Häring darunter, nebst etwas feinem Salz, so daß es wie ein Brei wird. Mache nun einen Rand auf die Platte von Brod, richte den Fisch hinein und servire ihn.

418. Stockfisch aus dem Ofen.

Wenn der Stockfisch wie Nr. 409 im Wasser gekocht ist, wird er abgeseiht, dann eine Lage auf die Platte gelegt, auf welcher er servirt werden soll, dann eine Lage gesottener in Blättchen geschnittener Kartoffeln nebst Salz und gestoßenem Ingwer und darauf etwas frische Butter, und so fortgefahren, bis er all ist; die oberste, letzte Lage muß Stockfisch sein; darauf wird etwas fein geriebenes Brod gestreut, im Ofen Farbe geben lassen und dann servirt.

419. Sol mit feinen Kräutern.

Wenn dem Sol die Haut genommen ist, werden Charlotten, Champignons, Trüffel und Petersilie fein mit einander gehackt, auf ein mit frischer Butter bestrichenes Tortenblech gelegt, der Sol darauf in den Kräutern gar gemacht; alsdann wird er angerichtet und in die zurückgebliebenen Kräuter von der Sauce Nr. 67 gethan; diese zusammen aufgekocht, mit Citronensaft abgeschärft und über den Fisch gegeben.

420. Merlons auf der Platte.

Nachdem sie gereinigt sind, werden sie auf die Platte gerichtet, auf welcher sie servirt werden sollen; dann nehme man frische Butter mit etwas gehackter Petersilie, passire es auf dem Feuer und gebe es über die Fische, welche sodann in den Ofen gethan und darin gar gemacht werden. Von Zeit zu Zeit müssen sie aber mit Butter wieder begossen werden. In einer Viertelstunde sind sie gar und dann kann man sie serviren.

Ragouts von Zungen.

421. Ragout von Zunge mit Sauce ravigotte.

Nehme eine Ochsenzunge und lasse sie im Wasser aufkochen, dann nehme die Haut davon weg, lasse hierauf Speck, Zwiebeln, Gelberüben, Schinken und Gewürz auf dem Feuer angehen, fülle es mit Bouillon auf, salze sie und lasse darin die Zunge weich kochen; ist dieß geschehen, so lasse sie verkühlen, gebe dann die Sauce Nr. 166 darüber und servire sie.