Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

# Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

V. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

stürzt sie behutsam zweimal, weil es viel schöner ist, wenn der eigentliche Deckel wieder oben ist.

---

# V. Fische.

---

### 302. Blau abgesottene Forellen.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein ausgewaschen, welches mit Vorsicht geschehen muß, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel 3 Theile Wasser, einen Theil Essig, etwas Wein mit einigen Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, einer Hand voll Salz, Petersilie und einigen Pfefferkörnern aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen ein, welche sich augenblicklich blau färben werden, deckt sie zu, läßt sie eine Viertelstunde langsam, ohne zu sieden, am Feuer stehen. Beim Anrichten legt man sie auf eine Platte, garnirt sie mit grüner Petersilie und gibt sie sogleich zu Tische mit sauce hollandaise.

### 303. Forellen mit rother Weinsauce.

Die Forellen werden in rothem Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce etwas dick bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

### 304. Gebratene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte gute Schü gethan und die Forellen darauf gelegt und mit gutem Kopfsalat aufgetragen.

### 305. Forellen in Papier.

Die Forellen werden ausgenommen, gut gewaschen, dann abgetrocknet, die dazu gehörigen Kapseln werden mit Butter

bestrichen, mit Brod bestreut, Petersilie und Schnittlauch wird fein verwiegt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß vermischt, davon in die Kapsel gestreut; die Forellen werden in Butter umgewendet, in die Kapsel gelegt, von dem Gemüs mit etwas geriebenem Brod darüber gethan, dann in Backofen gebacken und sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

### 306. Gebackene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, ein wenig abgetrocknet und nicht zu stark mit Salz bestreut, ein wenig untereinander gerieben, dann stark in Gries umgewendet und hernach in Butter gebacken.

### 307. Gebackene Forellen anderer Art.

Es werden die ausgenommenen, gewaschenen Forellen in der Mitte etwas gespalten, geringelt, sodann gut gesalzen, in Mehl, zerschlagenen Eiern und geriebenem Brod umgewendet, in ausgelassener Butter schnell schön gelb gebacken und auf der Platte angerichtet, mit Petersilie hübsch garnirt.

### 308. Forellenschnitten mit Krebsauce.

Man löst 6 Stück schöne Forellen aus Haut und Gräthen, schneidet jede Hälfte, je nachdem sie groß sind, in zwei, auch drei gleiche Theile, salzt sie, thut Krebsbutter in eine Pfanne, legt die Forellen ein, deckt ein mit Krebsbutter bestrichenes Papier darüber und dämpft sie schnell fertig, richtet sie schön kranzartig an, gießt Krebssauce in die Mitte und legt die Krebsschweife auf die Forellen.

### 309. Forellen mit Farce.

Man schneidet nach Gutfinden Forellen in kleine Stücke, legt diese in ein breites Geschirr, streut Salz und ein wenig Pfeffer darüber, gießt etwas Provencer-Oel und Wein und ein wenig Wasser daran; es muß so viel Flüssigkeit sein, daß die Stückchen bereits davon bedeckt sind; man thut auch etwas Citronenschale und ein Büschelchen Petersilie dazu, stellt sie zugedeckt auf schwaches Feuer, läßt sie darauf, bis sie nur schwach anfangen zu kochen und stellt sie dann auf die Seite. Von einer Sorte geringerem Fisch verwiegt man

mit Schalotten und Petersilien etwas Sardellen und Kapern recht fein, weicht weißes Brod in Wasser ein, rührt dann Butter ab mit Eigelb, thut das Verwiegte nebst dem gut ausgedrückten Brod dazu, rührt ein wenig von dem Fischsud darunter, füllt es dann in eine mit Butter gut bestrichene und mit Brod bestreute Platte oder Blech, legt die Forellenstücke eines neben das andere recht schön bis zur Hälfte in die Farce, thut ein mit Butter bestrichenes Papier darüber und backt es leicht im Ofen, stürzt es, wenn man es an den Enden losgemacht hat, behutsam zweimal und gießt folgende Sauce darüber: in einem Stückchen Butter dünstet man Mehl, gießt von dem Fischsud dazu, kocht es gut aus und thut beim Anrichten Eiergelb daran.

Wenn man sonst übrige Fische hat, so läßt sich daraus das ähnliche Gericht verfertigen, indem man die besten Stücke zurückbehält und von dem Abfall eine Farce bereitet und zur Sauce statt des Fischsudes Fleischbrühe und etwas Wein nimmt. Es wird auf diese Weise auch recht gut.

### 310. Gefüller Karpfen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuch sauber aus- und abgewischt, aber nicht gewaschen, dann reibt man ihn wohl mit Salz und Gewürz aus und läßt ihn liegen. Nun wird eine Farce gemacht von in Milch eingeweichtem Brod, fein gehackter Petersilie, Schalotten, Citronenschalen, die Kräuter werden in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, die fein verwiegte Leber vom Karpfen auch darunter, Salz, Muskatnuß und Eier, daß die Farce nicht zu dünn wird, dann den Karpfen damit gefüllt, gut mit Bindfaden, der etwas stark sein muß, umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten; während dessen mit Citronensaft beträufelt.

### 311. Gefüllter Karpfen anderer Art.

Von 2 schönen, gut gereinigten Karpfen wird alles Fleisch abgelöst, die Hälfte davon wird fein geschnitten und mit einem eingeweichten, fest ausgedrückten Kreuzerbrode, 1/4 Pfd. Butter, 3 Eßlöffel voll Sardellenbutter, etwas Kräuter, Salz, Muskatnuß und 4 ganzen Eiern eine Farce bereitet, welche durch ein Sieb gestrichen wird. Die zweite Hälfte des Kar-

pfenfleisches wird mit Butter, Zwiebeln und Petersilie gedünstet, dann in Stückchen aus Haut und Gräthen gezupft nebst 24 Krebsschweifchen und in Stückchen geschnittenen Karpfenmilchen langsam unter die Farce gemischt, dann wird eine passende lange Schüssel mit Butter bestrichen, über diese an einem Ende derselben ein Karpfenkopf und unten ein Schweif gelegt, mit der Farce ein Karpfen in seiner früheren Gestalt geformt, dieser wird dann mit Krebsbutter gut überstrichen, mit gestoßenem Brod bestreut und mit einem kleinen runden Ausstecher schuppenähnliche Eindrücke darüber gemacht. Er wird nun 1 Stunde in einem Ofen langsam gebacken und beim Anrichten etwas Schü darüber gegeben.

### 312. Blau abgesottene Karpfen.

Der Karpfen wird ausgenommen, gewaschen, aber nicht geputzt. Man läßt guten Weinessig sieden, thut den Karpfen in ein Geschirr und gießt den siedenden Essig über den ganzen Fisch, damit er schön blau wird und deckt ihn schnell zu. Nun thut man Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter mit siedendem Wasser auf's Feuer; wenn es eine Weile kocht, thut man den Karpfen sammt dem Essig hinein, deckt ihn zu und läßt ihn gut auskochen. Wenn er angerichtet wird, deckt man ihn geschwind noch ein paar Minuten zu, daß er noch schön blau wird, deckt ihn wieder ab und gibt ihn mit Meerrettig, der mit Zucker und Essig angemacht ist, oder mit Essig und Oel zu Tische.

### 313. Marinirter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten, gut gesalzen, dann wieder abgetrocknet, in Butter gut umgewendet und auf einem Rost schön gelb durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr und gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Citronenschalen und Lorbeerblättern abgekocht und wieder kalt geworden, darüber, wovon man dann in ein paar Tagen nach Belieben brauchen kann.

### 314. Karpfen mit rother Weinsauce.

Der Karpfen wird, wenn er gut geputzt ist, ganz oder zerschnitten in Fleischbrühe mit 1 Schoppen rothen Wein zugesetzt, dazu Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter gethan und ein Stückchen Butter, dann gut gekocht. Nun werden

2 Löffel Mehl schön hellgelb geröstet und etwas lange mit Fleischbrühe aufgekocht. Der Fisch wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber durchgetrieben und aufgetragen.

### 315. Karpfen mit brauner Sauce.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, wird er in Stücke geschnitten, in eine Kasserole mit Butter gethan, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Nelken und fein gewiegte Zwiebeln und Thymian darüber gestreut und unter öfterm Umschütteln so gedämpft. Etwas Mehl wird schön braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Esdragon-Essig abgelöscht, recht gut durchgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben. Die durchgetriebene Sauce wird nun zu dem Karpfen gethan und in diesem Geschirr noch eine Weile mit etwas sehr fein gehackten Sardellen und ganzen Morcheln aufgekocht. Dann wird der Fisch auf der Platte gut hergerichtet und die Morcheln schön darum gelegt und gleich aufgetragen. Wenn man etwas Schü an die Sauce thun kann, ist es viel besser.

### 316. Gebackene Karpfen.

Wenn der Karpfen gut geschuppt und gewaschen ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, diese von den stärksten Gräthen befreit und ziemlich gesalzen, eine gute Weile stehen gelassen, dann in Mehl umgewendet, dasselbe an den Fisch gut angedrückt; jedes Stückchen wird geschwind durch kaltes Wasser gezogen und schnell wieder in Mehl umgekehrt, dann werden sie in heißer Butter gebacken, wo sie sodann gewiß recht rösch werden und gleich auf den Tisch gegeben.

### 317. Gebackene Karpfen anderer Art.

Der Karpfen, nachdem er geschuppt und ausgenommen ist, wird in Stücke geschnitten und gut gesalzen. Sodann zerklappert man ganze Eier, wendet die Stücke in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in geriebenen Gipfeln um und bäckt sie schön gelb in flüssiger heißer Butter, garnirt sie mit gebackener Petersilie.

### 318. Frigando von Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, am Rücken der Länge nach aufgeschnitten und der Rückgrat herausgelöst, der Fisch in

zwei Theile getheilt; diese werden, wenn man das Häutige und Dünnste davon gemacht hat, in schöne und ziemlich gleiche Stückchen geschnitten und schön gespickt, dann in ein flaches Geschirr gesetzt, Salz darüber gestreut, frische Butter, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Stück gelbe Rüben, ein Schnitzchen Citrone und ein wenig Fleischbrühe und etwas rother oder auch nur weißer Wein dazu gethan, und so gut zugedeckt auf nur schwachem Feuer gedämpft. Der Abfall des Fisches wird in Butter, Speck und mit gelben Rüben, Zwiebeln, einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt, etwas Wörsching und wenn man Petersiliewurzeln hat, ganz braun gedünstet, dann ein wenig Mehl darüber gestreut, gut untereinander gerührt, Fleischbrühe daran geschüttet und so gekocht bis die Wurzeln weich sind, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Das Durchgetriebene wird nun heiß erhalten und eine Weile vor dem Anrichten von dem Saft, worin die Fischstückchen sind, daran gethan, so viel, bis es wie ein leichter Brei aussieht; wenn es recht gut durchgerührt ist, so mischt man noch etwas gute Schü darunter. Man richtet dieß auf die Platte an, setzt die Frigando darauf, und wenn man es recht schön haben will, so werden die Frigando mit einer Glace, worin etwas Krebsbutter ist, glacirt. Man kann auch die Platte mit Krebsschwänzen und Morcheln garniren.

### 319. Karpfen mit Schwarzwurzeln.

Wenn der Karpfen gut geputzt ist, so wird er auf ein Geschirr gelegt, zerlassene Butter darüber gegossen und mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut, dann mit einer zerschnittenen Zwiebel in einem nicht zu heißen Ofen schön gebraten und während dessen fleißig beträufelt. Die Schwarzwurzeln, welche man in kleine Stücke geschnitten und in Wasser weich gekocht hat, werden in folgende Sauce gethan: Man schneidet eine Zwiebel klein, dämpft sie in Butter mit ein oder zwei Schnitzen Kartoffeln schön braun, thut etwas Mehl dazu, rührt Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran, kocht es eine Zeit lang mit einander, streicht es durch ein Sieb, verdünnt es und thut die Schwarzwurzeln hinein, läßt es einige Mal langsam aufkochen, richtet den Fisch gut auf die Platte an, gießt die Schü davon an die Schwarzwurzeln und thut dieselben dann um den Fisch herum an-

richten. Wer es liebt, kann ein wenig Essig in die Sauce thun.

### 320. Karpfen mit Champignon.

Ein schöner Karpfen wird gut geputzt, wieder abgetrocknet und schön mit Speck gespickt und gesalzen. Hierauf wird er in ein Tuch leicht eingeschlagen, das Tuch an beiden Enden zusammen gebunden, in einen kochenden Fischsud gelegt und so gekocht. Unterdessen läßt man in Butter Mehl anziehen, thut braune Fleischbrühe dazu, etwas Wein nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, kocht die Sauce gut aus, nimmt die Zwiebel heraus, thut Schü dazu und schon vorher zubereitete Champignon. Der Fisch wird an beiden Enden des Tuches aus dem Sud gehoben und ohne Beschädigung auf die Platte gebracht und dann die Sauce darum angerichtet. Der Fisch sieht so recht schön aus, wird aber noch viel mehr gefallen, wenn er schön glacirt ist.

### 321. Gespickter Karpfen mit braunem Ragout (Carpe à la Chambord).

Ein großer fleischiger Karpfen, der geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, wird etwas in der Mitte abgehäutet und stellenweise gespickt, legt ihn hernach in eine Bratpfanne, thut Zwiebeln, Petersilie, Selleriewurzeln nebst Gewürz und Salz, 1/4 Pfd. Butter, eine Flasche rothen Wein, 4 Löffel voll Schü daran, bratet ihn im Ofen 1 Stunde unter öfterem Begießen, macht hernach eine gute braune Sauce mit der Fleischbrühe, Schü und etwas Madeira, gibt diese Sauce auf eine Platte, legt den Fisch darauf, glacirt ihn, belegt ihn mit in Wein abgekochten Trüffeln, Krebsen und glacirten Kalbsmilchen.

### 322. Hecht mit holländischer Sauce.

Man putzt den Hecht recht gut, setzt ihn mit Wasser und Salz zum Feuer, läßt ihn nur ganz langsam ein wenig in's Kochen kommen und gibt dann folgende Sauce dazu. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut einen Löffel voll Mehl darein, 3 Eiergelb, rührt es recht glatt an, ein wenig Salz, dann ungefähr 1/2 Schoppen oder etwas mehr Wasser nebst 2 Löffel voll Esdragon-Essig dazu, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es kochen will, dann geschwind

hinweggethan, durch ein feines Sieb passirt. Der Hecht wird, wenn er auf der Platte angerichtet ist, mit ganz kleinen, entweder in Butter gebackenen oder in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt, dann mit der Sauce, die man besonders gibt, aufgetragen.

### 323. Hecht mit Rahmsauce.

Der Hecht wird geschuppt, gut gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt in ein langes Geschirr gelegt; Zwiebeln, gelbe Rüben und Butter darauf, dann in Ofen gethan und eine kleine Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man etwas fein verwiegte Sardellen und ganze Kapern zu dem Hecht. Nun werden mit der Sauce, die der Hecht gezogen hat, einige Löffel voll saurer Rahm verrührt, über den Hecht gegossen und dies noch mehrere Male wiederholt; bei dem Auftragen wird die Sauce in ein besonderes Geschirr gethan.

### 324. Hecht mit Senfsauce.

Man schneidet den Hecht, nachdem er geputzt und gewaschen ist, in beliebige Stücke, kocht ihn in Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Petersilie, thut ihn dann heraus und läßt ihn kalt werden. Hierauf wendet man die Stücke in einer kalten Buttersauce um, dann in geriebenem Brod, hernach in Eiern und dann wieder in Brod, backt sie in heißer Butter und richtet sie über folgende Sauce an: vier hart gesottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb gedrückt, mit Oel, Essig, Pfeffer, Salz und gutem Senf zu einer zarten Sauce angerührt; die Sauce auf die Platte gethan und die Hechtstücke darein und so aufgetragen. Wenn man übriggebliebenen Hecht hat, so ist er auf diese Art sehr gut anzuwenden; das Nämliche kann auch vom Aal gemacht werden.

### 325. Hecht mit Wurzeln.

Der Hecht wird, wenn er gereinigt ist, in kleine Stücke geschnitten, in frisches Wasser gelegt, damit sich alles Blutige herauszieht. Unterdessen kocht man in Wasser mit Salz verschiedene Wurzeln, als: gelbe Rüben, weiße Rüben, Lauch, Sellerie, Kohlraben, Zwiebeln und Lorbeerblatt eine gute Stunde lang, thut dann den Hecht hinein und läßt ihn 1/4

Stunde kochen. Nun nimmt man ein gutes Stückchen frische Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an und läßt es eine gute Zeit kochen. Der Fisch wird nun aus dem Sud genommen, auf eine Platte gethan und die Sauce durch ein Sieb darüber angerichtet. Man kann den Hecht sowohl kalt als warm auf diese Weise geben.

### 326. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht sauber geputzt ist, so wird er in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, auf eine Platte angerichtet, stark mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann heiße Butter darüber gegossen; Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt sein dürfen, werden darauf herum gestreut, dann wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, welche man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garnirt und gleich auf den Tisch gegeben.

### 227. Hecht auf dem Rost.

Man nimmt den sauber geputzten Hecht, trocknet ihn gut ab, macht auf beiden Seiten Einschnitte in denselben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz und läßt ihn eine Weile so liegen. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, der Hecht in Butter umgewendet, ein Papier auf den Rost gethan, der Hecht darauf gelegt und so ganz langsam gebraten; während dessen öfter mit gutem Kräuteressig begossen, dann gleich aufgetragen.

### 328. Hecht mit Meerrettig.

Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten und gesalzen, dann eine Stunde stehen gelassen, mit einem Tuche sauber abgeputzt, in Mehl, sodann in Eier, dann erst in geriebenem Brod umgewendet und so in Butter gebacken. Nun kocht man etwas Meerrettig mit einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet ist, mit ein wenig Zucker, Wasser und etwas Essig, thut dann den Meerrettig auf die Platte und den gebratenen Hecht darauf und trägt es auf.

### 329. Hecht zu dürren Gemüsen.

Der Hecht wird ebenfalls gut gereinigt, dann mit Salz und etwas Salpeter, Knoblauch und Pfeffer eingebeizt und

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

mehrere Tage so stehen gelassen, jedoch muß er täglich umgewendet werden; wenn man ihn kocht, wird er zuerst abgewaschen, dann zu Bohnen, Linsen oder Erbsen gegeben. Der Hecht wird aber bloß im Wasser abgekocht.

### 330. Hecht mit eigener Sauce.

Wenn der Hecht ausgenommen und gut gewaschen ist, wird er sauber abgetrocknet und in Stücke geschnitten. Ein flaches Geschirr wird mit Butter bestrichen, mit fein verwiegten Sardellen bestreut und die Fischstücke neben einander darauf gelegt, dann die Stückchen mit Butter stark bestrichen, ein ganz klein wenig Salz darüber, dann wieder Sardellen, gut zugedeckt und so auf ganz schwachem Feuer ½ Stunde gekocht, während dessen muß man aber das Geschirr einige Male vom Feuer nehmen und den Fisch, ohne ihn aufzudecken, in dem Geschirr herumrütteln, daß die Stücke schön ganz bleiben, dann angerichtet und gleich recht warm auf den Tisch gegeben.

### 331. Hecht mit weißer Sauce.

Den geputzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz in- und auswendig darauf und läßt ihn eine Zeit lang liegen. Unterdessen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Citronenscheiben, legt den Fisch hinein und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fleischbrühe an, läßt es noch ein wenig kochen, dann verrührt man 2 Eiergelb mit saurem Rahm, rührt es behutsam an die Sauce, sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt und die Sauce darüber angerichtet.

### 332. Gedämpfter Hecht.

Ein zweipfündiger Hecht wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, gibt ihm hernach den Schweif in das Maul, daß er rund gebogen ist, salzt ihn gehörig und thut ihn mit frischer Butter in eine Kasserole, gibt geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etwas Sardellenbutter, Zitronensaft und einige Löffel voll sauren Rahm dazu, dämpft ihn gut zugedeckt ½ Stunde und garnirt ihn beim Anrichten mit runden gedämpften Kartoffeln.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

### 333. Gefüllter Hecht.

Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht, Morcheln abgesotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsnierenfett, dünstet Petersilie, thut das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, verrührt es gut, dann das Nierenfett und Fleisch vom Fisch auch dazu, nebst Salz und etwas Gewürz, die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie darunter, macht dann mit Eiern eine Farce, die etwas dick sein muß, füllt dann den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu und bratet ihn im Ofen, während dessen beträufelt man ihn mit etwas guter Schü, wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam aus und gießt gute Schü daran.

### 334. Hecht mit Purée.

Man putzt einen großen oder kleinen Hecht, rasirt mit einem scharfen Messer die Haut fein herab, schneidet den Rückgrat heraus und theilt den Fisch der Länge nach schön von einander, schneidet das Dünne am Bauch auch weg und befreit ihn sehr wohl von den Gräthen, schneidet schöne Stückchen davon, salzt sie und läßt sie eine Weile liegen, spickt dann recht schön einen Theil mit Speck, einen Theil mit Häring und einen Theil mit Zunge, legt nach diesem die Stückchen in ein breites, mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander, gießt zerlassene Butter darüber und bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Papier. Die Leber und der brauchbare Abfall des Fisches wird ein wenig in Butter gedämpft, dann sehr fein gestoßen und durch das Haarsieb gedrückt. Nun wird auf einen zweipfündigen Hecht ein Kreuzerbrod abgeschält, dasselbe in Fleischbrühe oder Wasser eingeweicht, eine große Zwiebel und verwiegte Petersilie wird in Butter mit ein wenig Wasser schön weiß und weich gedämpft, das ausgedrückte Brod nebst einem recht gut zerdrückten, erkalteten, recht mehlichten Kartoffel dazu gethan, dieß wird dann Alles mit ein wenig Salz gut untereinander gemacht, ein wenig mit Fleischrühe angefeuchtet und ebenfalls durch das Haarsieb getrieben. Beides Durchgetriebene wird in ein Geschirr, in welchem man Butter hat zergehen lassen, gethan, noch etwas Schü oder Fleischbrühe und Citronensaft dazu gemischt und so auf dem heißen Herd

recht heiß erhalten und öfters umgerührt. 1/4 Stunde vor dem Anrichten wird das Geschirr mit den Fischstückchen in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, wobei man sehr Acht haben muß. Wenn das Papier braune Farbe hat, so sind sie fertig. Das Puré wird dann in die Mitte der Platte etwas hoch (das Puré muß steif sein) angerichtet, die Stückchen recht zierlich darum geordnet, und wenn man es liebt, mit etwas Schü begossen und aufgetragen.

Will man sich die Mühe geben, den Kopf des Fisches blau zu sieden, und ihn dann in die Mitte des Purés setzen mit Petersilie ausgeziert und einem Citronenblatt im Maul, so sieht die Platte viel schöner aus, und noch viel schöner ist die Platte, wenn man den Kopf noch mit Krebsschwänzen garnirt und den Rand der Platte mit schönen rothen ganzen Krebsen belegt.

### 335. Hecht mit Petersilienwurzeln.

Die Wurzeln werden, nachdem sie gut geputzt, gewaschen und ziemlich weich gekocht und wieder erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. Der Hecht wird, wenn er geputzt, abgetrocknet und eingesalzen ist, eine Zeit lang liegen gelassen. Ein Blech oder anderes Geschirr wird ziemlich mit Butter bestrichen, verwiegte Petersilie und Schalotten hinein gestreut, dann der Fisch darauf gelegt, mit Butter begossen und von dem Verwiegten recht viel darüber gestreut und so auf heißem Herd oder im Ofen gedünstet, während dessen aber fleißig mit dem gezogenen Saft, oder besser mit Schü begossen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Petersiliewurzeln zu dem Fisch gethan, ein wenig Mehl darüber gestäubt und ein guter Löffel voll saurer Rahm; schüttelt es durcheinander, gibt aber immer Acht, daß der Fisch nicht verletzt wird, sondern schön ganz bleibt; so läßt man es mit einander eine Weile kochen. Beim Serviren wird der Fisch schön auf die Platte gelegt und die Wurzeln gut darum angerichtet und aufgetragen. Wenn man die Speise noch schmackhafter haben will, so gießt man, wenn angerichtet ist, Schü mit Citronensaft vermischt darüber.

### 336. Gespickter Hecht.

Der Hecht wird gut geputzt, rasirt und ausgewaschen, mit einem Tuch wieder abgetrocknet und mit Salz bestreut und

eine Zeit lang liegen gelassen. Alsdann wird er gespickt, beim Kopfe angefangen; man spickt dann eine Hand breit mit Speck, dann mit langgeschnittenen eingemachten Gurken und mit ebenso geschnittener Zunge, und so fährt man mit der Abwechslung fort, wenn der Hecht groß ist. Nachdem legt man ihn in ein langes niedriges Geschirr, thut auf den Kopf und Schwanz Speckscheiben, gießt über den Fisch Butter, legt in das Geschirr Zwiebeln, gelbe Rüben, einen Citronenschnitz und ein Bischen Fleischbrühe und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten. Beim Anrichten muß man sehr vorsichtig sein, daß der Fisch ohne Beschädigung auf die Platte kömmt und die gespickte Seite schön oben ist. Man garnirt ihn mit schönen großen Krebsen, Trüffeln und schön gespickten glacirten Kalbsmilchling, und wenn man will, noch mit gut gezierten Fleischklößchen, gibt ihn mit noch einer holländischen Sauce, welche man besonders in einer Saucière servirt, zu Tische.

### 337. Aal auf fränkische Art.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in Stücke, salzt sie gut und bindet um jedes einzelne Stück vier Salbeiblätter, thut ausgelassene Butter in eine Omelettepfanne und backt den Aal recht rasch schön gelb, doch muß er gar sein, löst den Faden ab, läßt aber die Blätter daran, ordnet die Stücke schön auf eine Platte, schneidet Citronen in länglichte Schnitze und garnirt sie vollends damit.

### 338. Aal in Sauerampfersauce.

Der Aal wird abgezogen, gut ausgewaschen, abgetrocknet dann ganz rund aufgewickelt, mit einem Spieße befestigt und in gutes Baumöl gelegt. Der Sauerampfer wird gut verlesen, gewaschen, dann in Salzwasser ganz weich gekocht, in ein Sieb gethan, daß er gut abtropft, dann durchgetrieben. Man thut Butter in ein Geschirr, dämpft fein verwiegte Zwiebeln darin, den Sauerampfer dazu, Salz und etwas Muskatnuß, ein wenig Fleischbrühe, kocht dies eine kleine Zeit mit einander, rührt dann einige Eiergelb daran, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Der Aal wird auf dem Rost gebraten, aber ganz langsam, damit er durchgebraten wird, während dem Braten muß er fleißig mit Baumöl be-

gossen werden; die Sauce wird auf eine Platte angerichtet, der Aal, wenn er auf beiden Seiten schön gelb ist, darauf gethan und aufgetragen.

### 339. Aal in Kräutersauce.

Der Aal wird, wenn er gereinigt ist, in fingerlange Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in Butter und geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gebraten. Zur Sauce nimmt man Körbelkraut, Esdragon, kleine Gurken, Sardellen und Lorbeerblatt, stößt alles dieß in einem Mörser sehr fein, drückt es durch ein Sieb, thut Salz, Senf, Essig und Oel dazu, rührt es sehr gut mit einander, daß es eine schöne Sauce wird, thut sie dann auf die Platte, richtet den Aal schön darauf an und trägt es auf.

### 340. Aal mit Salbei.

Man schneidet den Aal, wenn er abgezogen ist, in Stücke wie den vorhergehenden, legt sie in eine Schüssel, streut Salz und Pfeffer darüber, drückt Citronensaft daran, zuletzt gießt man gutes Oel darüber und läßt ihn so, wenn es die Zeit erlaubt, einige Stunden stehen. Nachdem wird jedes Stückchen mit Salbei umbunden und wieder eine Stunde in die Marinade gelegt, hernach auf dem Rost oder in einem Oefelein gebraten. Beim Anrichten werden die Fäden gut abgemacht, der Aal auf die Platte gethan mit sammt den Salbeiblättern, dann etwas recht gute Schü darüber und sogleich aufgetragen.

### 341. Aal mit weißer Sauce.

Der Aal wird nicht abgezogen, nur in Stücke geschnitten, zuvor aber ausgenommen. Man nimmt Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblätter, Thymian, Salbeiblätter, Citronenscheiben, Salz, halb Wein und Wasser, läßt dies Alles einige Zeit kochen, legt hernach den Aal darein und läßt ihn eine halbe Stunde zugedeckt kochen. Zur Sauce werden vier Eiergelb, ein Löffel voll Mehl, fein gehackte Petersilie in einem Ei groß frischer Butter gedünstet, nebst ein Schoppen von der Fleischbrühe genommen; dies wird zusammen auf dem Feuer gerührt bis es dick wird, aber kochen darf es nicht, auch ein Löffel voll Kräuteressig wird dazu gethan. Der Aal wird

trocken auf die Platte gethan, die Sauce daran geschüttet, er muß aber recht heiß auf den Tisch kommen.

### 342. Aal mit Citronen.

Wenn der Aal abgezogen ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten oder ganz gelassen, gut mit Pfeffer und Salz, auch fein gewiegtem Thymian eingerieben, dann zusammen ganz rund gewickelt, befestigt, in zerlassener Butter umgewendet, auf dem Rost schön gelb gebraten, vorher aber in geriebenem Brod gut umgewendet, auf eine Platte gethan und mit Citronenschnitzen garnirt.

### 343. Roulade von Aal.

Ein ungefähr zweipfündiger Aal wird abgezogen, der Kopf nebst Schwanz und den Floßfedern abgeschnitten, der Aal dann durch den ganzen Rücken aufgeschnitten, der Rückgrat ausgelöst, das Eingeweide weggethan und gut ausgewaschen. Nun legt man ihn breit auseinander, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, verwiegt Petersilie, Schalotten, Kapern und etwas Sardellen fein, streut dies ebenfalls auf den Aal, wickelt ihn dann der Breite nach zusammen und rollt ihn recht fest in ein leichtes Tuch ein, umbindet dasselbe mit Bindfaden, damit der Aal darin nicht aufgeht, alsdann in einen kochenden Fischsud gethan und eine halbe Stunde gekocht; eine Weile vor dem Anrichten wird er herausgenommen, in zwei fingerdicke Scheiben geschnitten, schön auf der Platte arrangirt und gute Schü mit Citronensaft versetzt darüber gegossen und recht heiß aufgetragen. Man kann den Aal, auf diese Weise zubereitet, auch in einer kalten Sauce geben oder ihn auf der Platte schön ordnen und gute Fleischgélée darüber gießen, oder auch nur mit gehackter Gélée garniren.

### 344. Aal à la Matellotte.

Der abgezogene, ausgenommene Aal wird in Stücke zerschnitten, in eine Kasserole gelegt, gibt dann einige Löffel voll gute braune Sauce daran nebst einem Stückchen frischer Butter, einen Schoppen rothen Wein, dem nöthigen Salz, einer mit zwei Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern, läßt den Aal in diesem eine Stunde kochen, richtet ihn sodann an, drückt noch etwas Ci-

tronenschaft in die Sauce, garnirt ihn mit in Zucker braun gemachten Zwiebeln, gelb gebackenen Brodherzchen, gedämpften Champignons und Krebsen.

### 345. Aal à la tartare.

Man kocht abgezogenen, ausgenommenen, in beliebige Stückchen geschnittenen Aal in einem guten Fischsud ab und läßt ihn erkalten. Zerklappert zwei Eier mit zerlassener Butter, wendet die Stückchen darin um, darauf in geriebenem Brod und backt ihn schnell in ausgelassener Butter. Macht alsdann eine Sauce tartare auf folgende Art. Zu zwei Pfd. Aal wird ½ Schoppen Olivenöl mit drei Eiergelb dick abgerührt, mischt Salz, Senf, verwiegte Petersilie, Sauerampfer, Schalotten und etwas Essig darunter, gibt die Sauce auf eine Platte, letzt den Aal kranzartig darauf und garnirt ihn vollends mit gebackener Petersilie.

### 346. Salm mit rothem Wein und Krebsbutter.

Der Salm wird, wenn er gut gewaschen ist, mit Fleischbrühe und rothem Wein, daß er bedeckt ist, zugesetzt, Salz und Citronen dazu gethan, zugedeckt und so gekocht. Nun wird in frischer Butter Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit so gekocht, dann Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. Der Salm wird auf die Platte gethan, die Sauce darüber durch ein Sieb angerichtet und aufgetragen.

### 347. Salm mit Kräutersauce.

Man kocht den gereinigten Salm mit Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und ein Lorbeerblatt. Unterdessen macht man eine Sauce: fein verwiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas Citronenschalen werden ein wenig gedünstet, ein halber Löffel voll Mehl darein gethan, mit einem Schoppen brauner Fleischbrühe, etwas Esdragon-Essig und ein wenig Pfeffer eine gute Zeit gekocht; wenn dann der Salm angerichtet ist, die Sauce darüber gegossen und gleich aufgetragen.

### 348. Salm auf russische Art.

Der Salm wird gut geschuppt, gewaschen, dann in Stücke geschnitten, die gerade zu einer Portion groß genug sind,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

diese in einem schon bekannten Fischsud eine Weile gekocht, alsdann vom Feuer gestellt und erkalten lassen. Nun werden junge Bohnen, kleine gelbe Rübchen, Blumenkohl, Spargeln, kleine Zwiebelchen in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann heraus genommen und auf ein Tuch gelegt. Die kleinen gelben Rübchen, welche schön gleich in ihrer Form bleiben müssen, werden in starken rothen Rübenessig gelegt, damit sie die Farbe annehmen. Schöner fester Kopfsalat wird in mehrere Theile geschnitten, gewaschen und dann wieder gut abgetropft; auch schöne kleine Monatrettige werden zurecht geschnitten, das Kraut und die Wurzeln abgeschnitten, gut gewaschen und abgetropft. Alsdann wird guter Essig, Oel und Salz in ein Geschirr gethan, die Spargeln, kleine Zwiebeln, Rettig und Bohnen, eines nach dem andern darin umgewendet, so auch der Salat und Blumenkohl, zuletzt die gelben Rübchen, welche recht schön hellroth aussehen. Der Salm wird dann aus dem Sud genommen, auf der Platte schön im Ring herum gelegt, damit in der Mitte Raum bleibt, welchen man der Höhe des Fisches gleich, mit klein geschnittenem Salat ausfüllt. Man legt immer ein Stückchen Fisch zur Hälfte auf das andere, an den Enden des innern Raumes legt man den zerschnittenen Kopfsalat auch so, daß immer ein Stückchen das andere zur Hälfte bedeckt, die andern Sachen arrangirt man dann schön, in die Mitte wird der Blumenkohl aufrecht gethan, das Andere in Abtheilungen so gesetzt, daß es sich wie ein Fruchtkörbchen ausnimmt, auch legt man, was der Platte einen großen Werth gibt, einige Trüffeln zwischen die Sachen hinein und garnirt dann die Platte mit gehackter Gélée. Wenn man sich die Mühe gibt, die Sache schön zu ordnen, so hat man gewiß eine ausnehmend hübsche Platte.

### 349. Frigando von Salm.

Man nimmt ein Stück von einigen Pfunden, spickt es recht schön mit Speck, thut in ein Geschirr Petersilie-Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben. Dieß läßt man mit einem guten Stück Butter dämpfen, legt den gespickten Fisch darauf, thut etwas Wasser und Wein nebst Salz dazu, deckt einen Deckel mit Gluthen darauf, läßt es so mit einander dämpfen, begießt es fleißig mit dem gezogenen Saft, läßt es oben schön gelbbraun werden. Damit es schön glacirt wird, thut man

etwas Krebsbutter dazu. Ist nun das Frigando recht glänzend, so wird es auf eine Platte schön angerichtet, die Sauce darüber gethan und mit Krebsschwänzen und mit in Butter gebackenen kleinen Zwiebeln garnirt. Wenn die Sauce zu stark eingekocht sein sollte, so wird beim Anrichten etwas Wasser und Wein nebst gutem Schü nachgegossen, aber nicht über den Salm angerichtet, sondern neben herum, weil er sonst seine Glasur verlieren würde.

### 350. Grillirter Salm (Saumon à la tartare).

Der Salm wird mit frischer Butter in einer Pfanne gar gemacht, oder auf einem Roste, nachdem er vorher in Provenceröl umgewendet wurde. Hernach rührt man Eigelb mit Olivenöl zu einer dicken Sauce mit Salz und etwas Citronensaft, gibt einige Löffel voll guten Senf daran, thut die Sauce auf eine Platte, legt den kalt gewordenen Salm darauf, glacirt ihn oben mit warmer Glacé und garnirt die Platte am Rande mit Gélée.

### 351. Salm zu mariniren.

Der Salm wird in Stücke geschnitten, eingesalzen und so zwölf Stunden stehen gelassen, dann herausgenommen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in Provenceröl umgewendet, mit Reblaub eingebunden, dasselbe mit Oel bestrichen und dann auf dem Roste recht schön braun, aber nur ganz langsam gebraten, damit er inwendig auch ausbratet. Ist er fertig gebraten, so thut man ihn vom Roste auf eine Platte und läßt ihn kalt werden. Nun dämpft man Zwiebeln in Provenceröl, daß sie weich, aber doch weiß bleiben, schüttet Essig daran, Citronenschalen, Estragon, Petersilie und Lorbeerblätter, ein Paar ganze Nelken, läßt alles mit einander eine gute Weile kochen, dann verkühlen. Der Salm wird in ein Geschirr von Steingut gethan, der verkühlte Essig daran geschüttet und gut zugemacht an einem nicht feuchten Orte aufbewahrt; dann nach Belieben davon gebraucht. Man muß oben ein Paar kleine Stöckchen oder ein kleines Brettchen auf den Fisch legen, damit er nicht über den Essig heraussieht, weil er sonst dem Verderben ausgesetzt wäre.

### 352. Lachs gebraten im Ofen.

Der Lachs wird ausgenommen, sauber gewaschen, dann

wieder gut abgetrocknet, hierauf wird er stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen, dann mit verwiegter Petersilie, Schalotten und Citronenschalen bestreut; das Geschirr, worin man ihn bratet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kapern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brod darauf, begießt ihn mit Citronensaft und saurem Rahm, thut ihn in den Ofen, träufelt ihn mit der Sauce, die er zieht. Man gibt ihn dann, wenn er schön gelb gebraten ist, mit der eigenen Sauce oder mit einer andern beliebigen Fischsauce auf den Tisch.

### 353. Lachs abgeschmelzt.

Man legt den Lachs mehrere Stunden in frisches Wasser, setzt ihn dann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern zum Feuer, kocht ihn darin recht gut aus, legt ihn beim Anrichten auf die Platte, macht Butter heiß, thut fein verwiegte Petersilie nur einen Augenblick darein, schmelzt dann den Lachs damit ab und gibt ihn gleich zu Tische.

### 354. Lachs mit englischer Sauce.

Der Lachs wird wie der obige gekocht, dann mit folgender Sauce aufgetragen: Man verwiegt Petersilie, Schalotten und etwas Estragon recht fein, vier hartgesottene Eiergelb werden durch ein Sieb gedrückt, mit sechs Löffel voll Provenceröl recht lange gerührt, daß es wie ein feiner Brei aussieht; die verwiegten Kräuter werden dazu gethan nebst einem Löffel voll Senf. Dieß wird mit Essig und Salz gut angemacht, in eine Saucière gethan und mit dem Lachs aufgetragen.

### 355. Lachs gebraten.

Nachdem man ein oder mehrere Stücke Lachs in zwei fingerdicke Stücke geschnitten hat, so wird er gewaschen und wieder gut abgetrocknet. In ein Geschirr thut man Provenceröl und Butter, welche man zergehen läßt, thut fein gehackte Schalotten, Kapern, Sardellen, Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Salz, auch etwas Pfeffer und Citronensaft, oder in dessen Ermangelung ein wenig Essig dazu. Der Lachs wird dann darein gelegt und unter mehrmaligem Umwenden einen Tag oder doch wenigstens mehrere Stunden liegen gelassen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten legt man die Stückchen auf einen mit Papier belegten Rost, stellt ihn auf starke Glu-

then und begießt ihn während dem Braten fleißig mit der Marinade, worin er gelegen ist. In Butter läßt man Mehl gut dünsten, thut etwas Fleischbrühe und die Marinade des Fisches dazu, kocht die Sauce recht gut aus, legt den Lachs auf die Platte, garnirt ihn mit Petersilie und gibt diese starke Sauce in einer Saucière dazu. Man kann den Lachs statt auf dem Roste auch im Ofen braten. Auf die nämliche Weise kann auch Salm zubereitet werden.

### 356. Barben oder Hecht mit Petersilie.

Hierzu nimmt man nur kleine Hechte oder Barben. Diese werden, nachdem sie geputzt sind, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen, in ein Geschirr gesetzt, Butter darüber gegossen und in einem Ofen gebraten; während dessen wird saurer Rahm darauf gethan, daß sie recht saftig werden. Alsdann wird viel Petersilie und ein Theil Kapern fein verwiegt, mit frischer Butter auf's Feuer gesetzt, wo man es unter stetem Rühren nur einmal aufkochen läßt und dann Citronensaft darunter mischt. Die Fischstückchen werden nun angerichtet. In das Geschirr, worin sie gebraten, gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, damit sich der Satz ablöst, thut es zu dem Grünen, vermischt es sehr wohl mit einander und gießt es neben dem Fisch herum, gibt es dann recht heiß zu Tisch.

### 357. Turbot mit Kartoffeln.

Der Turbot wird geschuppt, gut gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht; wenn einige kleine Wälle darüber gekocht haben, wird er vom Feuer gestellt, etwas frisches Wasser dazu geschüttet und bis zum Anrichten stehen gelassen. Man verwiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet sie ein wenig in frisch ausgesottener Butter, daß die Butter schön grün wird. Ist dieß geschehen, so thut man noch so viel ausgesottene Butter dazu, als man nöthig findet, läßt sie aber ja nicht zu heiß werden, weil sonst die Petersilie darin verbrennt und ganz ihre grüne Farbe verliert. Schöne kleine englische Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Turbot wird nun auf eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Platte gethan, die Kartoffeln werden aus dem Wasser genommen und wenn sie gut abgelaufen sind, auch in eine

Serviette oder auch nur blos auf die Platte angerichtet. Die grüne Butter wird sammt der Petersilie in eine Saucière gethan. Eine holländische Sauce wird wie beim Hecht verfertigt und der Turbot mit Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen.

### 358. Turbot à l'italienne.

Man nimmt kleine Turbots, putzt und wascht sie gut, salzt sie und trocknet sie hernach mit einem Tuche ab; legt sie dann in eine irdene flache Schüssel, thut etwas gutes Oel, den Saft zweier Citronen und ein Glas voll guten Wein daran, läßt dieses eine Stunde daran stehen. Unterdessen werden einige Trüffeln, Schalottenzwiebeln, Petersilie, Champignons, Estragon und Schnittlauch, von jedem gleiche Theile, fein geschnitten, in $^1/_2$ Pfd. Butter gedünstet; sodann werden vier Eßlöffel voll geriebenes Brod, Sardellenbutter, etwas Cayennepfeffer und Muskatnuß dazu gethan und mit vier starken Eßlöffeln voll guter brauner Sauce verrührt. Die Turbots werden in eine passende Casserole gelegt, über dieselben leichte Einschnitte gemacht, mit der beschriebenen Masse bestrichen, ein in Oel getauchter Bogen Papier gut darüber gedeckt und eine Stunde in einem Ofen unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce gebacken, doch muß öfters etwas Wein nachgegossen werden.

### 359. Schellfische

werden auf die nämliche Art bereitet wie der Turbot mit Kartoffeln.

### 360. Fölchen zu braten.

Die Fölchen, die geschuppt, werden innen und außen rein gewaschen, stark mit Salz eingerieben; man macht sodann auf den Seiten kleine Einschnitte, legt zusammengerollte Salbeiblätter hinein, kehrt sie in zerlassener Butter um und bratet sie schön gelb auf einem Roste, oder thut frische Butter in eine Pfanne und bratet sie schnell gelb auf jeder Seite, doch daß sie durch sind, legt sie auf eine Platte, drückt Citronensaft darüber und garnirt sie mit Citronenscheiben.

### 361. Sols zuzubereiten.

Diesen Fischen werden von beiden Seiten die Haut abge-

zogen, das Eingeweide ausgenommen, mit einer Scheere die Flossen etwas abgeschnitten und auf die Seiten einige Einschnitte gemacht. Streicht ein Bratblech leicht mit Butter, salzt die Sols und legt sie darein. Dämpft etwas Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffeln und Sardellen, alles fein zerschnitten in Butter, vermischt es mit etwas brauner Sauce, gießt es zusammen über die Fische, streut ein Bischen geriebenes Brod darüber, deckt ein mit Oel bestrichenes Papier darauf und macht sie im Ofen fertig.

### 362. Stockfisch abgekocht.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräthen davon, legt eine Serviette auseinander, thut in die Mitte derselben den erlesenen Stockfisch, macht die Serviette zusammen und bindet sie wie bei einem Pudding, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt ihn aber nur ganz langsam ziehen, bis er nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dies geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abgetrocknet, dann die Serviette aufgebunden und so wie ein Pudding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt oder eine gute Buttersauce besonders dazu gegeben.

### 363. Stockfisch mit Sardellen.

Man röstet etwas Mehl in Butter schön gelb, thut dann fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie dazu, schüttet Fleischbrühe oder süßen Rahm, oder auch nur süße Milch daran, Salz, Muskatblüthe, eine fein verwiegte Sardelle und noch ein Stückchen Butter, kocht alles mit einander eine gute Weile, legt dann den Stockfisch, welcher auf die obige Art gemacht ist, darein und läßt ihn ein paarmal aufkochen, dann ist er fertig.

### 364. Stockfisch auf Kapuzinerart.

Der abgekochte und aus den Gräthen gelöste Stockfisch wird ganz heiß mit fein geschnittenen Zwiebeln, geschnittener Petersilie, zwei Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer nebst 1/4 Pfund gutem Oel über starkem Feuer geschwungen und dann recht heiß angerichtet.

### 365. Gefüllter Stockfisch.

Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch

auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thymian werden ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, ein Paar Eier darunter, Salz und Pfeffer. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, oder eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Farce darauf gethan, dann die Stockfischstücke alle darauf, frische Butter darauf herum gegossen; die andere Hälfte der Farce darüber, wieder ein wenig Butter zergehen lassen, oben darüber gegossen, etwas geriebenes Brod darüber gestreut und schön gelb gebraten, dann gleich zu Tische gegeben.

### 366. Stockfisch mit Zwiebeln.

Mehrere Zwiebeln werden mit Butter schön weiß gedünstet, Mehl darüber gestreut, mit Milch angefüllt und so zu einer Sauce gekocht, gesalzen und dann durch ein Haarsieb getrieben, in einem Geschirr zum Feuer gethan, daß es recht heiß bleibt, aber nicht mehr kocht. Eine Weile vor dem Anrichten wird der auf schon bekannte Art gekochte Stockfisch in die Sauce gethan, damit er nur recht heiß wird; denn wenn man den Stockfisch lange in der Sauce würde liegen lassen, so würde die Sauce wässerig werden, weil der Stockfisch doch immer noch Wasser zieht. Wenn der Stockfisch angerichtet, wird er gleich aufgetragen.

### 367. Stockfisch mit Kartoffeln.

Man siedet gute Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, bestreicht eine Form ziemlich mit Butter, bestreut sie mit Brod, thut eine Lage Kartoffeln darein, Salz und ein wenig Zwiebeln und Petersilie, beides fein verwiegt, dann eine Lage gekochten Stockfisch, frische Butter darüber, dann wieder Kartoffeln und Gemüs, und so wird fortgefahren bis es fertig ist; die oberste Lage muß Kartoffeln sein. Nun wird frische Butter darauf gethan und geriebenes Brod, im Ofen schön gelb gebacken, dann auf die Platte gestürzt und gleich servirt.

### 368. Lapperdan mit weißer Sauce.

Der Lapperdan muß wenigstens zwei Tage in frischem Wasser, oder auch in Milch und Wasser gewässert werden,

dann wird er wie der Stockfisch gekocht. Zur Sauce nimmt man frische Butter, etwas Mehl, schüttet frisches Wasser daran, läßt es mit Salz kochen, rührt dann, indem man es vom Feuer nimmt, Eiergelb und Citronensaft daran und ein wenig Pfeffer. Der Fisch wird nun recht trocken auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und aufgetragen.

### 369. Lapperdan mit Erbsen.

Man kocht dürre Erbsen mit Wasser recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb, thut in eine Kasserole frische Butter, dämpft ziemlich fein verwiegte Zwiebeln darein, thut die durchgetriebenen Erbsen dazu, verdünnt es mit Fleischbrühe und salzt es gehörig. Der Lapperdan, welcher gehörig gewässert und wie der Stockfisch gekocht worden, aber nicht zerstückelt wird, wenn die Erbsen auf der Platte angerichtet sind, darauf gelegt und mit Butter, worin man kleine Brodbröckeln backt, abgeschmelzt und noch mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann aufgetragen.

### 370. Lapperdan mit Buttersauce.

Der Lapperdan wird, wenn er gekocht ist, mit einer guten Buttersauce servirt.

### 371. Häring zu braten.

Man wässert die Häringe, wenn es die Zeit erlaubt, zehn bis zwölf Stunden, schüttet während dieser Zeit mehreremal frisches Wasser daran, trocknet sie beim Herausnehmen gut ab und wendet sie in feinem Oel um. Papier wird mit Butter bestrichen, zu jedem Häring 1/4 Bogen. Die Häringe werden nun darauf gelegt, mit ein wenig Pfeffer bestreut, das Papier wird nach Gestalt der Häringe zusammengewickelt, dasselbe auswendig auch mit Butter bestrichen, auf einem Rost gebraten oder auch in einem Ofen; wenn man sie auf den Tisch gibt, wird das Papier davon gemacht. Die Häringe müssen aber, ehe sie gewässert werden, abgezogen sein.

### 372. Gebratene Häringe.

Die Häringe werden abgezogen, gut ausgegräthet, dann in Stücke nach Gutfinden geschnitten, diese ein paar Stunden in frisches Wasser gelegt, aus diesem in süße Milch, wenn sie zwei Stunden darin gelegen, so werden sie herausgenom-

men, abtropfen lassen, dann in geriebenem Brod umgewendet, nachdem in gerührter Milch und Eiern, dann stark in geriebenem Brod wieder umgewendet, das Brod wird so gut wie möglich an die Häringe angedrückt und in Butter recht rösch gebacken.

### 373. Gebratene Austern.

Wenn man die Austern aufmacht, muß man sehr behutsam sein, daß der Saft nicht ausläuft. Sie werden dann sehr gut von der untern Schale losgemacht und neben einander auf einen Rost gestellt. Man läßt recht gute frische Butter zergehen, thut zu jeder Auster ein halbes Kaffeelöffelchen voll, bestreut sie mit vermischter Petersilie fein verwiegt, geriebenem Brod, Salz und Pfeffer. Eine kleine Zeit vor dem Anrichten wird der Rost sammt den Austern auf Gluthen gestellt und etwas schnell gebraten; während dessen drückt man zu jeder Auster etwas Citronensaft; man kann auch den Rost mit den Austern in ein nicht allzuheißes Oefchen thun und so braten, nur nicht daß sie trocken werden.

### 374. Falsche Austern.

Man nimmt etwas Sardellenbutter, welche man auf folgende Art bereitet: sechs bis sieben gewaschene Sardellen werden mit 1/4 Pfd. Butter in einem Mörser sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man läßt nun die Butter zergehen, thut nach Verhältniß der Sauce Mehl dazu, schüttet gleich etwas Fleischbrühe oder Wasser hinein, rührt fleißig darin, und wenn es eine kleine Weile gekocht hat, wird es auf die Seite gestellt und Citronensaft daran gedrückt. Die Schalen von den Austern werden recht sauber geputzt, gut abgetrocknet, wenn es bald aufgetragen wird, so thut man in jede Schale von der Sauce, die aber nicht zu dick sein darf, legt in die Mitte ein Stückchen Häringsmilch, gesottene Hechtleber, oder auch nur ein Stückchen abgesottene Kalbsmilchling und trägt es auf.

### 375. Gesottene Krebse.

Die Krebse, wozu man die größten nimmt, werden gut gewaschen, in ein Geschirr mit Salz und Kümmel gethan, dann siedend Wasser darüber geschüttet, daß es darüber geht, zugedeckt und so eine Viertelstunde kochen lassen. Dann wird

das Wasser abgeschüttet, die Krebse recht heiß auf eine Serviette angerichtet, oder auch nur auf eine Platte, wo man zwischen herum schöne Petersilie legt und gleich aufträgt. Man kann auch, wer es liebt, etwas guten Essig ins Wasser thun und ein Stückchen frische Butter, und wer den Kümmel nicht liebt, statt dessen eine Zwiebel.

### 376. Krebse in Dampf.

Die Krebse werden, wie die obigen, gut gewaschen. Eine Form mit einem geschlossenen Deckel wird am Boden mit Petersilie belegt, von den Krebsen darauf gelegt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz und wieder Petersilie darauf gethan, dann die Krebse alle darüber. Dann schüttet man, wenn es 50 Krebse sind, ein Trinkglas voll Wein darüber und einen Löffel voll Provenceröl, deckt die Form gut zu, stellt sie ins kochende Wasser und läßt es beinahe $^1/_2$ Stunde kochen, so werden sie gewiß recht schmackhaft sein. Man richtet sie dann schön auf eine Platte an, ziert sie mit Petersilie und schüttet die Sauce darüber und trägt sie recht heiß auf. Besitzt man keine solche Form, so kann man die Krebse auf die nämliche Art in eine Serviette packen, zubinden, wie zu einem Pudding, und dann eine gute Viertelstunde in gesalzenem Wasser kochen.

### 377. Krebsnetzchen.

Es werden 50 Krebse abgekocht, die Schweifchen ausgelöst und die Schalen zu der Krebsbutter verwendet, dann bereitet man von dem Brustfleisch eines alten Huhns, eingeweichtem gut ausgedrücktem Brod, Krebsbutter, Salz, Muskatnuß, 3 ganzen und 4 gelben Eiern eine Farce, unter welche 4 Eßlöffel voll würfelicht geschnittene Champignons, sowie das fein geschnittene Brustfleisch von gebratenen Hühnern gemischt wird. Sodann werden aus einem gut ausgewässerten Schweinenetz viereckige Stückchen geschnitten, auseinander gelegt, in jedes einzelne 3 Krebsschweifchen in die Mitte gethan, über diese dann ein guter Eßlöffel voll von der Farce; schlägt das Netzchen darüber und formt ovalrunde Würstchen daraus. Sie werden hierauf in eine mit Krebsbutter ausgestrichene flache Kasserole gelegt, mit Geflügelbrühe begossen, mit einer Papierscheibe bedeckt, mit einem flachen Kasseroledeckel leicht gepreßt und auf Kohlenfeuer langsam

gar gemacht. Beim Anrichten werden sie oben glacirt und Schü daran gegossen.

### 378. Frikassirte Frösche.

Wenn die Frösche gut geputzt und gewaschen sind, werden sie in einander geschränkt, gut abgetrocknet. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, zu 50 Fröschen eines halben Hühnereies groß, läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Citronenschalen, läßt alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche darein, deckt sie zu und läßt sie unter öfterm Schütteln eine Viertelstunde kochen; beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel voll sauren Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen. sie wird noch kräftiger.

### 379. Frösche in Papier.

Die Frösche werden ganz auf obige Art zubereitet, hauptsächlich aber gut abgetrocknet, dann in zerlassener Butter umgewendet. Man verwiegt Petersilie, Schalotten, Speck, bestreicht Papier wie zu einem Cotelett mit Butter, streut von dem Verwiegten, welches man mit geriebenem Brod und Salz vermischt hat, messerrückendick darauf, legt 3 bis 4 Frösche recht dicht zusammen, gleichfalls darüber, streut von dem Verwiegten auch messerrückendick darauf und umwickelt das Papier wie bei einem Cotelette. Ist man mit allem fertig, so bestreicht man auch auswendig das Papier ein wenig mit Butter und bratet sie auf einem Rost oder auch in einem Oefchen und gibt sie sammt dem Papier auf den Tisch.

### 380. Cotelettes von Froschkeulen.

Hierzu wählt man schöne große Froschkeulen; diese werden abgestutzt, das eine Beinchen rein abgeschabt, und von dem andern das Fleisch rein abgelöst, so daß alles an einem Beinchen ist; dieses wird mit dem Messerhefte leicht geklopft und zusammengehackt, so daß man kleine Cotelettes bekömmt, welches mit einiger Mühe verbunden ist. Sie werden dann gesalzen, in zerlassene, mit 2 bis 3 Gelbeiern abgerührte frische Butter getaucht und mit fein geriebenem Brode bestreut, so-

dann in klare frische Butter eingerichtet, gut zugedeckt und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden sie auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten leicht gelb gebraten, im Kranze angerichtet, in ihre Mitte Schü, mit Citronensaft gesäuert, gegossen.

### 381. Gedämpfte Frösche.

Diese müssen, wie die ersteren, gut geputzt, gewaschen und abgetrocknet sein. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist, legt man die Frösche hinein, Salz, Muskatnuß und verwiegte Petersilie darüber gethan, gut zugedeckt und so ganz langsam gedämpft; wenn sie beinahe weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestäubt, umgeschüttelt und etwas Schü daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet und aufgetragen.

### 382. Gebackene Frösche.

Wenn die Frösche gehörig geputzt, gewaschen und abgetrocknet sind, so werden sie eingesalzen, dann in weißem Mehl umgewendet, hierauf in zerkläpperten Eiern, dann in geriebenem Brode mit etwas fein verwiegter Petersilie vermischt, dann in heißer Butter schön gelb gebacken und recht heiß auf den Tisch gegeben, währenddem sie noch recht rösch sind, mit Petersilie garnirt.

### 383. Schnecken mit Majoran.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, dann in Salzwasser beinahe eine Stunde gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgezogen und geputzt, dann mit Salz eingerieben, der Schleim mit mehreren Wassern wieder abgewaschen. Nun verwiegt man zu 25 Schnecken eine Sardelle, ein wenig Petersilie und einen guten Theil Majoran, nimmt 2 Loth Butter, dünstet einen Löffel voll Mehl darin, thut das Verwiegte dazu, schüttet Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, thut dann die Schnecken darein und läßt es noch mit einander eine gute Viertelstunde kochen, richtet sie dann an und trägt sie auf.

### 384. Schnecken mit kalter Eiersauce.

Die Schnecken werden ganz so wie die obigen behandelt, dann wird diese Eiersauce darüber angerichtet. Zu 50 Schnecken nimmt man 5 hartgesottene Eiergelb, drückt sie durch ein

Haarsieb, thut es in ein Geschirr und rührt es mit Oel zart an, thut fein verwiegte Petersilie, Salz und Pfeffer dazu und macht es mit Essig zu einer schönen Sauce an und gießt sie über die Schnecken.

### 385. Gefüllte Schnecken.

Wenn die Schnecken gekocht sind, werden sie aus ihren Häuschen genommen und geputzt. Die Häuschen werden ebenfalls sehr gut und rein geputzt. Zu 100 Schnecken rührt man ein halbes Pfund gute frische Butter recht schäumig, thut Salz, Pfeffer, Ingwer, Schalotten, Citronenschalen, Kapern, Sardellen, etwas fein verwiegt, darunter, auch zwei Hände voll geriebenes Brod, rührt nochmals alles, bis die Butter wieder ganz schaumig ist. Nun thut man in jedes sehr gut getrocknete Häuschen eine Haselnuß groß von der gerührten Masse, dann eine Schnecke darauf und mit der Masse ganz angefüllt. Sind nun alle so gefüllt, so stellt man sie in ein Geschirr und backt sie 1/4 Stunde im Ofen, richtet sie dann sammt den Häuschen schön auf die Platte an und gibt sie auf den Tisch.

### 286. Krebsbutter.

Man wäscht 50 Krebse recht gut, thut sie mit etwas siedendem Wasser über das Feuer und kocht sie etwa eine Viertelstunde, wo sie sodann schön roth sein werden, legt sie dann gleich aus dem Sud in kaltes Wasser, läßt sie eine kleine Weile darin liegen, thut sie heraus; wenn sie gut abgelaufen sind, so bricht man die Schwänze heraus. Die Schalen werden noch ein wenig in einem nicht sehr heißen Ofen getrocknet, dann in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßeu. Nun wird in eine Kasserole ein Viertelpfund frische Butter gethan, wenn sie zergangen ist das Gestoßene dazu und auf dem Feuer, welches nicht stark sein darf, immer gerührt, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat; dann wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran geschüttet und so eine Zeit lang gekocht, dann durch eine Serviette in kaltes Wasser, welches man in eine Schüssel thut, gepreßt; wenn die Krebsbutter gestanden ist, so kann sie verbraucht werden.

### 387. Sardellenbutter.

Man nimmt 1/4 Pfd. Sardellen, stößt sie in einem Mörser

mit 1/2 Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb und gebraucht nach Belieben davon.

### 388. Knoblauchbutter.

Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb und vermischt sie recht gut mit 1/4 Pfund frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknetet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

### 389. Senfbutter.

1/4 Pfund gute frische Butter läßt man ein wenig weich werden, rührt sie dann ein wenig ab und mischt zwei kleine Eßlöffel voll guten Senf darunter und gebraucht nach Gutfinden davon.

### 390. Butter gut abzurühren.

Da man oft schlechte Butter, welche noch viel Milch enthält, bekommt, so ist es sehr anzurathen, die zum Abrühren bestimmte Butter so lange in die Wärme zu stellen bis sie zergangen ist; dann läßt man sie wieder kalt werden. Ist dieß geschehen, so nimmt man die Butter, die sich dadurch von der Milch getrennt hat, oben ab, stellt sie dann wieder in die Wärme, wo sie nur weich wird und dann leicht zu Schaum zu rühren ist. Wenn man die Butter so behandelt, so gerathen auch die Backwerke viel besser davon.

---

## VI. Verschiedene Ragouts.

### 391. Weiße Sauce, zu allen Ragouts zu gebrauchen.

Bei großen Diners thut man sehr wohl, sich eine solche Sauce zuzubereiten, wovon man dann zu jeder Sauce, auch