

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

II. Seefische.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

II. Seefische.

65. **Stoddfisch gesotten.** Der Stoddfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen und auf den Klippen getrocknet Klippfisch, nur gesalzen Laberdan. Wird der Kabeljau ungesalzen getrocknet, so ist es Stoddfisch. Langfisch ist dem Mundfisch vorzuziehen und solcher der beste, der ans Tageslicht gehalten, einen röllichen Schimmer erhält.

Vielsach bekommt man in Delikatesgeschäften größerer Städte den Stoddfisch fertig aufgeweicht zum Kochen; eine sparsame Hausfrau wird ihn aber gern getrocknet kaufen und selbst vorbereiten.

Um den Stoddfisch weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift: Man legt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser, damit er ein wenig aufweicht, klopft ihn mit einem hölzernen Hammer, anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und zwar so lange, bis er locker geworden ist, jedoch darf er nicht zersekt werden. Danach legt man ihn in weiches Wasser, womit er nur gerade bedeckt sein darf, damit die Pottasche, welche auf den Fisch gestreut wird, besser einwirken kann. Zu $\frac{1}{2}$ kg trockenem Stoddfisch nimmt man 100 g nicht gereinigte Pottasche. Diese Menge Fisch ist eine Portion für 7—8 Personen. So läßt man ihn volle 48 Stunden liegen. Hierauf schuppt man den Fisch, schneidet die Flossen ab und zerlegt das Fleisch nach Größe des Kochtopfes in 3—4 Stücke, legt sie aufeinander, schlägt sie in ein Tuch ein und bringt sie so in einem Topf, auf dessen Boden man einen Teller gelegt hat, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in das Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher und durch das Unterlegen des Tellers wird das Ansetzen des Tuches verhindert. So läßt man den Stoddfisch ganz langsam heiß werden und dann ziehen, aber nicht kochen, worauf man im ganzen 3 Stunden rechnen muß. Beim Anrichten nimmt man die Stücke aus dem Tuch, legt sie auf eine heiß gemachte Schüssel und streut fein geriebenes Salz darüber. Der Fisch muß mit den Kartoffeln sehr heiß angerichtet werden.

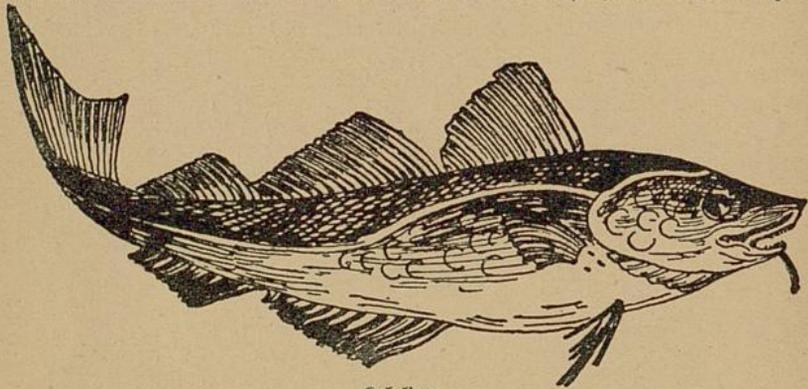
Zur Sauce ist den meisten geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmen, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Es eignen sich zum Stoddfisch sehr gut Travemünder Sauce oder folgende Sauce: Man bringt $\frac{1}{3}$ Wasser, $\frac{1}{3}$ Milch und $\frac{1}{3}$ Fischbrühe zusammen zum Kochen, schmeckt die Sauce mit Salz ab und kocht sie mit Kartoffelmehl bündig, worauf man frische Butter und Senf dazwischen rührt. — Was vom Stoddfisch übrig bleibt, kann in der Stoddfischbrühe, die man langsam heiß werden läßt, gewärmt werden.

66. **Stoddfisch mit Schoten.** Junge grüne Erbsen werden ausgekocht, in Salzwasser gar gekocht und mit geriebener Semmel sämig gemacht. Nun zerpfückt man den Stoddfisch, den man wie oben gekocht hat, in kleine Stücke und gibt ihn unter die Schoten; alsdann läßt man beides noch ein wenig miteinander kochen, gibt 2 Eßlöffel frische Butter daran, reibt etwas Muskatnuß darüber und gibt kurz vor dem Anrichten das nötige Salz hinzu.

67. **Panufisch.** Der Stoddfisch, wie schon beschrieben zubereitet, wird von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter kochen, gibt einen großen Teil fein gehackter Zwiebeln daran und läßt sie weich kochen, aber nicht braun braten. Alsdann fügt man den Stoddfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, nachdem man zuletzt Kartoffeln hinzugibt, welche in der Schale gekocht und nach dem Erkalten gerieben worden sind. Dieses Gericht läßt sich auch von Schellfisch und Kabeljau zubereiten.

68. **Laberdan.** Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, so wässere man ihn mit Anwendung von Pottasche wie Stockfisch, jedoch 3 Tage lang, wobei man täglich dreimal das Wasser wechselt. Dann bringt man ihn mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer und läßt ihn langsam ziehen, nicht kochen. Es passen hierzu dieselben Saucen wie zu Stockfisch, auch Petersilienauce ist zu empfehlen.

69. **Frischer Kabeljau gefotten.** Man schuppt den Kabeljau, nimmt ihn aus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, wobei man das Mittelstück in zwei- bis dreifingerbreite Stücke zer-



Kabeljau.

legt. Der Kopf des Kabeljau, welcher bei vielen als Delikatesse gilt, wird in 2 Teile geschnitten und 5 Minuten vorher in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, worauf man die übrigen Stücke hinzugibt und den Fisch 10—15 Minuten kochen läßt, während man den Schaum sauber abnimmt. Sobald der Fisch gar ist, richtet man ihn an, garniert die Schüssel mit Petersilienblättern und gibt Sardellensauce oder auch zerlassene Butter und Senf nebst Kartoffeln dazu.

70. **Kabeljau gebraten.** Man nimmt hierzu am besten das Schwanzstück, das man nach dem Schuppen und Säubern in zweifingerbreite Scheiben schneidet. Diese werden mit Salz bestreut, in Mehl und Semmel gewendet und in Butter braun gebraten. Man reicht Senf und Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat dazu.

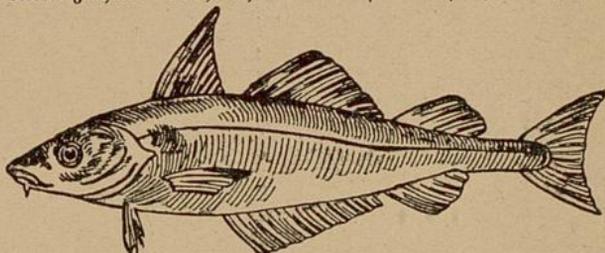
Man kann den Kabeljau Schwanz auch backen. Zu diesem Zwecke kerbt man ihn ein und stellt ihn mit Salz bestreut 2 Stunden hin. Danach wird er abgetrocknet, in geschmolzener Butter oder in geschlagenem Ei umgewendet, mit geriebenem Weißbrot bestreut und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde lang auf offener Pfanne in reichlich gelb gemachter Butter gar und knusprig gebacken. Heiß angerichtet gibt man Sardellen-, Kapern- oder auch Remouladensauce dazu.

71. **Schellfisch gefotten.** Die Schellfische werden geschuppt, ausgeweidet und je nach ihrer Größe in 2—3 Teile geschnitten. Diese legt man 1—2 Stunden in kaltes Salzwasser, nimmt sie heraus und läßt sie 5—10 Minuten in kochendem, nicht zu schwach gesalzener Wasser bei öfterem Abschäumen gar, doch nicht zu weich kochen. Es werden recht heiß abgekochte Kartoffeln, geschmolzene Butter und guter Senf dazugegeben.

72. **Schellfisch mit Senfsauce.** Der Schellfisch wird gekocht, wie in voriger Nummer beschrieben. Unterdes bereitet man Senfsauce, wozu man ein wenig

von dem Fischwasser verwendet. Hierauf nimmt man den Fisch heraus, entgrätet ihn und zerpflückt ihn in kleine Stücke, tut ihn in die kochend heiße Sauce und läßt ihn darin ziehen. Vorher hat man auf einer flachen Schüssel einen Rand aus

Püreekartoffeln geformt, denselben mit Butter bestrichen und im Ofen dunkelgelb gebacken. In den Rand füllt man den Schellfisch mit der Sauce hinein.

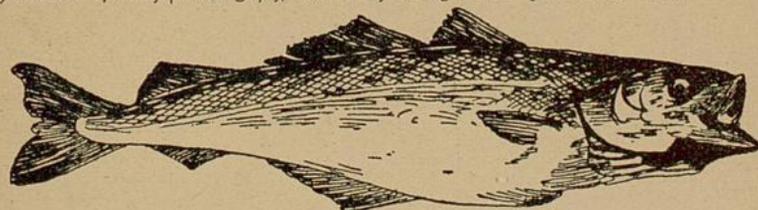


Schellfisch.

73. Schellfisch mit Makkaroni. Für 4 Personen. 250 g Makkaroni, 1 kg gekochter Schellfisch, 1 Ei, 1 Obertasse Milch, 1 gehäufte Schöpfel Mehl, 1 Teelöffel Salz, 100 g geriebener Käse, 100 g Butter. Eine Backschüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut. Nun füllt man die Form schichtweise mit den weich gekochten Makkaroni und dem entgräteten Schellfisch. Den Käse streut man dazwischen und quirlt die Eier mit Milch und Mehl. Nachdem man diese Masse darüber gegossen, legt man die zerpflückte Butter obenauf und backt diese Speise $\frac{1}{4}$ —1 Stunde im Ofen.

74. Dorsch gefotten. Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch sehr ähnlich. Er wird nach dem Reinigen in Portionsstücke geschnitten und in scharf gesalzenem Wasser nur einige Minuten gekocht, weil er leicht zerfällt. Will man ihn ungeteilt servieren, so kocht man ihn in einer Fischwanne mit Heber oder bindet ihn in eine Serviette und kocht ihn im Topf, dessen Boden man mit einem Teller bedeckt hat. Man gibt zerlassene Butter zu Dorsch oder folgende Sauce: Fein gehackte Zwiebeln werden in Butter gedämpft, aber nicht gebräunt. Alsdann wird etwas Mehl darin hell geröstet und etwas kochendes Wasser oder, falls der Fisch ganz frisch war, von dem Fischwasser hinzugegeben. Nachdem man noch etwas fein gehackte Petersilie und gestoßenen Pfeffer hinzugefügt hat, läßt man die Sauce sämig kochen und gibt sie zum Fisch.

75. Seelachs gefotten. Der Seelachs, auch Blaufisch genannt, ist ein wohl-schmeckender, wohlfeiler Fisch, der nach voriger Nr. zubereitet wird.

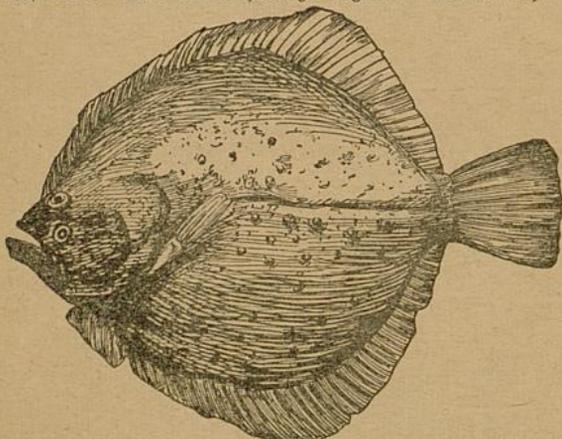


Seelachs oder Köhler.

76. Steinbutt gefotten. Der Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, Kopf und Schwanz sind für viele die delikatesten Teile. Nachdem ein Fisch von 1—1½ kg Gewicht gepuht, ausgenommen und innen von der Galle und allem Blut befreit ist, legt man den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde in frisches Wasser und danach ebensolange in Salzwasser. Man kocht ihn entweder im Steinbuttfessel mit Heber oder in einer Serviette im Topf, wenn man ihn nämlich ungeteilt an-

richten will, und zwar legt man die dunkle Seite nach unten. Soll der Steinbutt zerteilt werden, so haekt man ihn in ansehnliche Stücke, indem man das Hackmesser ansetzt und mit einem Hammer darauf schlägt; Kopf und Schwanz bleiben ganz. Man kocht den Fisch 15—20 Minuten in Salzwasser, wobei man den Schaum abnimmt. Das Garsein kann man durch Herausnehmen einer Flosse erproben. Im Frühjahr paßt Sauerampfersauce, zu anderer Zeit Krebs-, Garnelen- oder gerührte Buttersauce dazu. Auch geschmolzene Butter mit Senf ist sehr beliebt.

77. Steinbutt au four. Für 8—10 Personen. Nachdem man einen Butt von 2—2½ kg gut gereinigt und gewaschen hat, zieht man die schwarze Haut ab, wobei man am Schwanz beginnt. Nun macht man mit einem scharfen

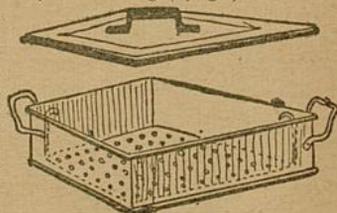


Steinbutt

Messer Einschnitte in den Fisch und marinirt ihn für einige Stunden mit Weinessig, Salz, feinen Kräutern, gestoßenem Gewürz und Pfeffer. Dann legt man ihn in eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne, die gehäutete Seite nach oben, bestreut ihn mit geriebener Semmel, legt etwas zerpfückte Butter oben auf, gießt von der Marinade unter und bäckt den Fisch im heißen Ofen gar

und gelbbraun. Diese Art der Zubereitung ist sehr schmackhaft, besonders wenn man holländische Sauce, mit Kapern vermischt, dazu anrichtet.

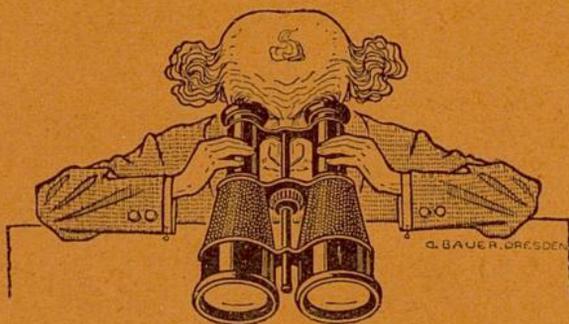
78. Steinbutt auf dem Rost gebraten. Nachdem der Fisch gehäutet und eingekerbt ist, legt man ihn für mehrere Stunden in eine Marinade aus Zitronensaft, feinem Speisefel, Salz und gestoßenem Pfeffer. Dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit geriebener Semmel und bratet ihn auf dem Rost auf beiden Seiten hellgelb. Man gibt braune Butter dazu, die man mit Bouillon hat verlocken lassen und mit Zitronensaft geschärft hat.



Steinbutt-rost.

79. Plattbutt oder Tarbutt und Heilbutt gesotten. Tarbutt wird ebenso vorgerichtet und zubereitet wie Steinbutt. Das Fleisch ist ebenso schmackhaft wie das des Steinbutt; der Fisch gehört zwar auch zu den teuren Fischen, ist aber doch erheblich billiger als Steinbutt.

80. Schollen oder Goldbutten gesotten. Nachdem man von 3—4 Schollen die Flossen und den Kopf abgeschnitten und die dunkle Haut abgezogen hat, legt man sie ½ Stunde in Wasser, das man mehrmals erneuert; dann trocknet man sie ab, salzt sie gut und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Am besten kocht man sie in einem irdenen Gefäß, in dem man sie mit lauwarmem Wasser ansetzt und ½ Stunde ziehen läßt; danach gießt man das Wasser ab und kochendes Wasser



J. W. Krautinger - Karlsruhe

■■■
Hofmechaniker

Kaiserpassage 1
■■■



■■■
und Optiker

Telephon 1075
■■■

Grosses Lager in allen optischen Artikeln

Opern-, Feld- und Prismen-Gläser

Barometer und Thermometer

in grosser Auswahl
■■■

Elektrische Leuchter und Taschenlampen

RICHARD HAAS

Hirschstr. 31 KARLSRUHE Telephon 1449

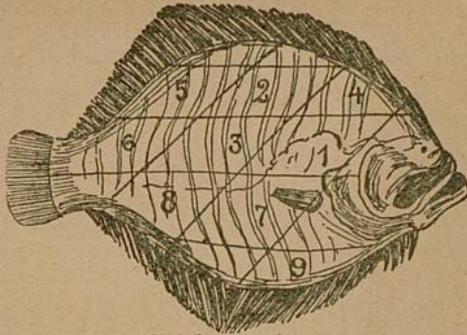


== Lieferung prompt ins Haus. ==

Eigene Geflügel-Mastanstalt im Hause

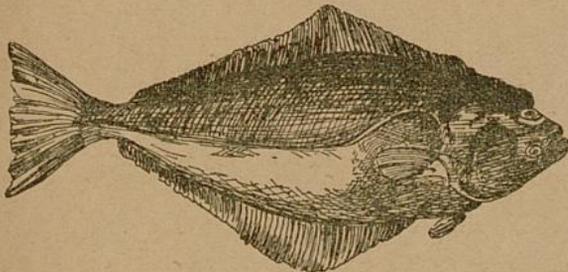
darauf, worin sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen müssen. Man richtet sie so an, daß sie möglichst trocken sind, bestreut sie mit feinem Salze und richtet junge grüne Erbsen, die man mit Fleischbrühe, Petersilie und ein wenig Zucker fertig gekocht hat, darüber an.

81. Flundern gebraten. Die Flundern werden nach voriger Nummer vorgerichtet, jedoch etwas stärker gesalzen und abgetrocknet. Nachdem die Haut



Steinbutt tranchiert.

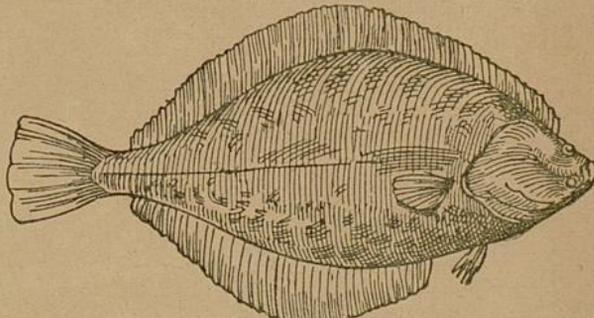
dicht eingekerbt ist, werden die Fische mit geschmolzener Butter bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut. Hierauf werden sie in brauner Butter auf offener Pfanne rasch einige Minuten hellbraun und knusprig gebraten. Da dieser Fisch



Heilbutt.

beim Braten sehr leicht weich bleibt oder wieder weich wird, so gehört dazu ein gutes Feuer und ein schnelles Anrichten. Man serviert ihn mit Sellerie- oder Kartoffelsalat.

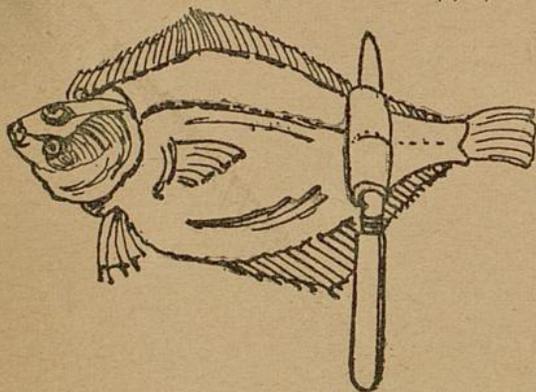
82. Seezungen gesotten. Die Seezungen haben wie die Schollen eine weiße und eine graue Seite. Die erstere wird abgeschabt und letztere vom Schwanz aufwärts gehäutet. Man entfernt den Kopf, die Spitze des Schwanzes und die Flossen, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht die Fische einige Male mit kaltem Wasser und schneidet die großen in 3—4, die kleineren in 2 Teile. Danach gibt man sie in scharf gesalzenes kochendes Wasser, fügt ein Stückchen Butter hinzu und kocht sie in einigen Minuten gar. Beim Anrichten verziert man den Schüsselrand mit Petersilie und Zitronenscheiben und gibt gute Krebsauce, Sauerampfer- oder gerührte Buttersauce und dampfende Kartoffeln dazu.



Scholle.

83. Seezungen gebraten. Die Zungen werden nach voriger Nummer vorbereitet, dann in gerade oder schräge Stücke geschnitten und 1—2 Stunden

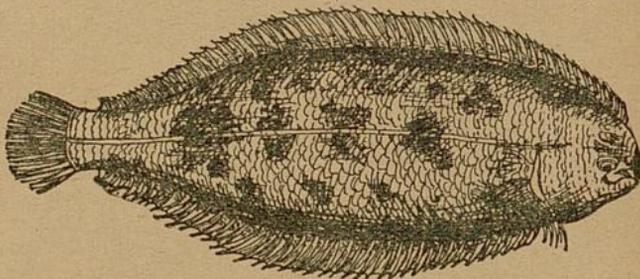
eingesalzen. Hierauf trocknet man die Stücke sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden an beiden Seiten mit einem scharfen Messer 2 leichte Einschnitte,



Häuten von Flachsflischen.

85. Frikassée von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fischklößchen. Nachdem die Seezungen abgezogen, ausgeweidet und gepuht sind, bereitet man sie von den Gräten und schneidet sie in kleinere Stücke. Hierauf

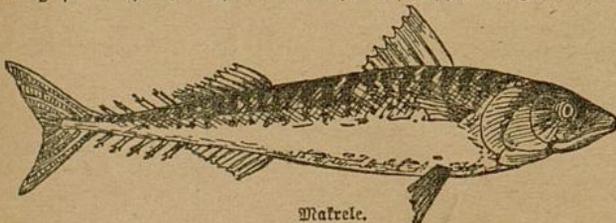
dämpft man sie mit frischer Butter und etwas Salz halb gar, gibt kochende Bouillon, geriebene Semmel, Zitronenscheiben, Muskatblüte und etwas weißen



Seezunge.

Pfeffer hinzu und kocht den Fisch in der sämigen Sauce weich. Zuletzt gibt man der Sauce noch Geschmack mit Sardellenbutter oder Krebsbutter und richtet das Frikassée mit Fischklößchen an.

86. Makrelen gefotten. Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man muß sie deshalb, nachdem man sie geschuppt, ausgeweidet und gewaschen hat,



Makrele.

1 Stunde in starkes Salzwasser legen, dem man ein gut Teil Essig hinzugefügt hat. Zum Kochen setzt man Salzwasser an mit folgenden Gewürzen: Zwiebeln, Estragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken, gießt 1 Glas Essig hinzu und bringt nun den Fisch hinein, den man nur einige Minuten kochen läßt. Man serviert ihn mit Travemünder Sauce.

87. Beignets von Fischresten. Man macht eine Farce von einem Stüd

wendet sie in zerlassener Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und bratet sie in brauner Butter knusprig und hellbraun.

84. Rotzungen gebraten oder gefotten. Die Rotzungen werden ebenso zubereitet wie Seezungen. Sie sind ebenfalls wohl-schmeckend und geschätzt, aber dennoch erheblich billiger als diese. Ihre Zubereitung ist genau dieselbe.

zerrührter Butter, etwas Mustatnuß und Salz, einigen Eiern, Zitronenschale, geriebenem Weißbrot und den fein gehackten Fischresten. Hierbon formt man fingerlange und zweifingerbreite Stüchchen, wendet sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesanfäse mischen kann, und bratet sie in Butter hellbraun. Man garniert sie mit gebackener oder frischer Petersilie.

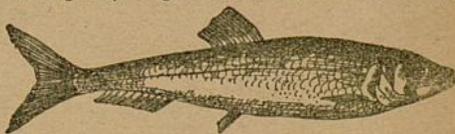
88. Kaviarschnitte. Man bestreicht geröstete Semmelschnitten mit Butter und streicht hierauf Kaviar.

89. Sardellenschnittchen. Milchbrötchen oder ein längliches Weißbrot wird in Scheiben geschnitten. Diese werden entweder trocken geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht oder auch in Milch und Ei eingeweicht und dann in Butter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der weiter unten beschriebenen Sauce bestrichen und mit Sardellen, die man wie zum Butterbrot vorgerichtet hat, belegt. Zur Sauce werden die Dotter von 4 hart gekochten Eiern fein zerrieben und danach gehackte Kräuter, als Estragon, Petersilie usw., ferner $\frac{1}{2}$ 1 Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazugerührt.

90. Stettiner Sardellenschnittchen. Sardellen werden wie zum Butterbrot vorgerichtet, Milchbrötchen in fingerdicke Scheiben geteilt und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Die Scheiben dürfen nicht zu dünn geschnitten werden, da sie sich sonst von der Hitze krumm ziehen. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt das erstere recht fein, desgleichen auch Petersilie, welche nach dem Hacken in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt wird. Dann bestreicht man die Schnittchen mit frischer Butter, belegt diese mit Eigelb und darüber 2 halbe Sardellen, die man in der Mitte durch ein Streifchen Petersilie trennt.

91. Frische oder grüne Heringe gefotten. Für 4 Personen 8—12 Heringe je nach der Größe. Die sehr frischen Heringe werden ausgenommen, von den Kiemen befreit und sehr sauber gewaschen. Danach kocht man Salzwasser mit 1 zerschnittenen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4—5 Pfeffer- und ebensoviel Gewürzkörnern, bis die Zwiebel weich ist, legt die Heringe hinein, läßt sie einmal aufwallen und dann an heißer Stelle ziehen, bis sie gar sind. — Zu hellem Schwißmehl von 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl gießt man soviel von dem Fischwasser ohne die Gewürze, als zur Sauce nötig ist. Nachdem sie klar gekocht ist, fügt man je nach Belieben noch ein Stüchchen frische Butter und fein gewiegte Petersilie bei, oder aber man schärft die Sauce mit Zitronensaft und zieht sie mit 1—2 Eigelb ab. Die angerichteten Fische werden mit einem Teil der sehr heißen Sauce übergossen, und die andere wird nebenher gereicht.

92. Frische oder grüne Heringe mit Tomatensauce. Die Heringe werden nach voriger Nummer vorbereitet und gekocht. Zur Sauce nimmt man etwa 4 Tomaten, wäscht sie sauber ab, zerschneidet sie und läßt sie ohne Wasser auf lindem Feuer weich dünsten, worauf man sie durch ein Sieb streicht. Das gewonnene Tomatenmus vermischt man mit hellem Schwißmehl, fügt von dem Fischwasser hinzu und läßt die Sauce sämig kochen, worauf man sie nach voriger Nummer anrichtet.



Hering.

93. Frische oder grüne Heringe in Gelee. Man kocht die Heringe nach Nr. 91, fügt aber beim Kochen einen Guß Essig hinzu. Nachdem man die Fische herausgenommen, läßt man das Fischwasser etwa zur Hälfte einkochen,

schmeckt es mit Essig oder Zitronensaft ab und gießt es durch ein Sieb. Alsdann gibt man auf 1 Mdl. Heringe etwa 5 Blatt aufgelöste weiße Gelatine hinein, läßt es eben aufkochen und gießt es über die Heringe, die man in einer Schüssel angerichtet hat. Man gibt die erkalteten Heringe zu Butterbrot oder mit Kartoffelsalat.

94. Frische oder grüne Heringe gebraten. Die Heringe werden ausge-
nommen und mit etwas Salz bestreut. Nach 1 Stunde spült man sie eben
ab und läßt sie gut ablaufen. Alsdann wendet man sie in Mehl und bratet
sie auf offener Pfanne in Butter auf beiden Seiten gelbbraun. Auch in gutem
Speiseöl gebraten, sind sie sehr schmackhaft. Man serviert sie recht heiß und
gibt Petersilienkartoffeln, Kartoffelsalat oder Sauerkohl dazu.

95. Bratheringe marinirt. Die Heringe werden nach voriger Nummer
in gutem Speiseöl gebraten. Alsdann legt man auf den Boden eines Geschirrs
reichlich Vorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, geschnittene Zitronen-
schale und Kapern, legt die erkalteten Heringe, den Bauch nach unten, so dicht
wie möglich nebeneinander in das Gefäß, dann wieder eine schwache Lage
obiger Gewürze und wieder Heringe, bis sie sämtlich verpackt sind. Nun
nimmt man guten Weinessig, vermischt ihn mit so viel abgekochtem Wasser,
bis er die richtige Schärfe hat, und gießt dieses erkaltet über die Heringe.

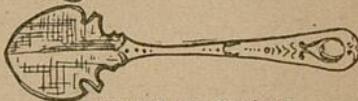
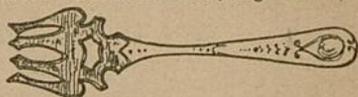
96. Frische oder grüne Heringe marinirt nach Stralsunder Art. Nach-
dem man die Heringe ausgenommen und sauber gewaschen, läßt man sie gut
abtropfen und schichtet sie in ein tiefes Gefäß. Hierauf gießt man guten
Kücheneßig darüber, dem man auf 1 l etwa 1 Eßlöffel Salz zugefügt hat.
Die Heringe müssen ganz mit Essig bedeckt sein, worin man sie 24 Stunden
stehen läßt. Alsdann nimmt man sie aus dem Essig und läßt sie wieder gut
abtropfen, worauf man sie mit zerschnittenen Zwiebeln, Vorbeerblättern,
Gewürz- und Pfefferkörnern einschichtet. Wer sie pikant liebt, kann auch
Senfkörner oder etwas Pfefferschote mit einlegen. Nach 3 Tagen sind die
Heringe gut, halten sich aber auch noch einige Zeit. Wenn man sie in Blech-
büchsen einlegt und diese verlötet, so halten sie sich monatelang.

97. Salzheringe marinirt, saurer Hering. Die Salzheringe werden
nach Vorschrift vorbereitet, dann, ohne sie in Stücke zu schneiden, marinirt
wie die Bratheringe in Nr. 95. Beim Vorbereiten kann man die Heringe
auch der Länge nach spalten und die Mittelgräte herausnehmen.

98. Heringsrouladen oder Rollmöpse. Man verwendet hierzu am besten
milcherne Heringe und wässert sie 12 bis 24 Stunden, wobei man das Wasser
mehrmals erneuert; um sie recht zart zu haben, kann man sie auch die letzten
paar Stunden in Milch legen. Alsdann schneidet man den Bauch ab, säubert
sie im Innern, zieht die Haut ab und spaltet sie der Länge nach, wobei man
die Gräten entfernt. Nun bestreicht man jeden Teil mit feinem Öl und
Mostrieh, belegt ihn mit Kapern und fein geschnittenen Schalotten, bestreut
ihn mit gestoßenem Pfeffer und rollt ihn zusammen, indem man das Ende
mit einer Holzspitze befestigt. Hierauf haßt man die Milch der Heringe, ver-
mischt sie mit gutem Öl und feinem Weinessig und gießt die Mischung über
die Heringe, worin sie einige Tage stehen müssen. — Statt der Schalotten
kann man auch Zwiebeln nehmen und die Kapern und den Mostrieh fort-
lassen; statt dessen streut man dann aber etwas weiße Senfkörner über die
Heringe.

99. Salzheringe gebraten. Die Flossen werden abgesehritten, die Mittel-
gräte, Roggen oder Milch entfernt und die Heringe danach in Milch gelegt, um
das Salz dadurch auszugiehen. Danach werden sie abgetrocknet, einzeln in

ein mit Butter bestrichenes Papier gerollt und dasselbe an den Enden zugedrückt, damit Fett und Dampf darin bleiben. So vorbereitet, legt man sie in heiße Butter und bratet sie $\frac{1}{4}$ Stunde in der Bratröhre. Man richtet sie ohne Papier an und gibt die kochende Butter darüber.



100. Gebratene Bücklinge. Man zieht den Bücklingen die Haut ab, nimmt die Eingeweide heraus, wendet sie in Mehl mit etwas Salz um und bratet sie in Butter hellbraun und gar. Man gibt Sauerkraut dazu. — Man kann aber auch die Gräten völlig herausnehmen, die Bücklinge in Stücken zerpfücken und diese dann in Butter braten. Zugleich macht man dann im Tiegel ein lockeres Rührei, richtet die Bücklinge auf einer heißen Schüssel bergartig an und gibt das Rührei im Kranze herum.

Fischbesteck zum Servieren.

101. Sprotten, kalt oder gebraten. Die Sprotten kommen nur geräuchert in den Handel; am besten sind die Kieler Sprotten. Beim Einkauf achte man darauf, daß ihre Haut fest und glänzend ist; weiche, matte Haut läßt darauf schließen, daß die Fische nicht mehr frisch sind. Man gibt sie kalt zum Frühstück oder Abendbrot. Beim Anrichten bricht man Kopf und Schwanz ab,



Sprotte.

zieht die Haut ab und entfernt vorsichtig die Eingeweide. Sind die Fischchen sehr fest, so kann man sie auch halbieren und die Mittelgräten herausnehmen. Man reiht sie auf einer länglichen Schüssel nebeneinander und umkränzt sie mit frischer grüner Petersilie. — Man kann die Sprotten auch nach Nr. 100 braten.

102. Sardinen. Die Sardinen kommen nur mariniert in den Handel und zwar entweder mit Essig und Gewürzen oder mit Öl. Man serviert sie meistens gleich in den Gläsern, resp. Blechbüchsen, in denen man sie kauft. Die letzteren werden mit dem Blechbosenmesser geöffnet; den Rand der Büchsen umlegt man mit einem Streifen Papier, dessen oberen Rand man eingeschnitten und lockenartig aufgerollt hat, oder man stellt sie in einen eleganten Dosenbehälter.

III. Schalthiere.

103. Hummer gefotten oder naturel. Nachdem man den Hummer sauber gewaschen und gebürstet, steckt man ihn mit dem Kopf zuerst in kochendes Wasser, wodurch er sofort getötet wird. Das Wasser muß scharf kochen und auch im Kochen bleiben. Man läßt den Hummer, je nach der Größe, 20—30 Minuten kochen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke,



Hummer.