

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

2. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

2. Fische.

1. Felchen, blau.

Mache einen Sud von Wasser, Salz, Zitronenscheiben, Zwiebel, Esdragon, lasse kochend werden; lege dem geschuppten, ausgenommenen Fisch ein Blatt Salbei und einen Stengel Esdragon in den Bauch, salze innen und außen, lasse ihn eine halbe Stunde so liegen und gib ihn dann in den heißen Sud. Stelle sofort die Gasflamme klein und lasse den Fisch 20—25 Min. grübeln. Gib ihn mit oder ohne gewöhnliche Butter sauce mit Kapern.

2. Gedämpfte Felchen.

Konstanzer Rezept.

Ein großer Felchen wird geschuppt, ausgenommen und gefalzen beiseite gestellt. In eine Fischkasserolle gib einen Löffel Butter, eine Handvoll kleingeschnittene Petersilie und ebensoviel Zwiebel. Stecke in den Fisch ein Blatt Salbei und Esdragon. Lege den Fisch in das heiße Fett auf mäßigem Feuer, dämpfe ihn zugedeckt, gieße etwas kochendes Wasser bei. Wende ihn sehr bald um, dämpfe ihn fertig und richte ihn auf heißer Schüssel an, zugedeckt. Gib rasch ein wenig Mehl in die Fischkasserolle, zerrühre es mit dem Fett, 3 Löffel Rahm, 2 Löffel Parmesan, wenn nötig etwas Wasser, bis es eine dickliche Sauce wird, die man über den Fisch gießt.

3. Gebratener Felchen.

Brate den ebenso vorgerichteten, mit Salbei und Esdragon versehenen gefalzten Fisch in einer Pfanne mit gutem

Butterfett, stäube ihn beim Umkehren mit Mehl oder Weckbröseln ein. Fleißig schütteln, im ganzen 20 Min. braten. Kopfsalat und Salzkartoffeln dazu.

4. Kalte Platte von Felchen.

Koche die Fische wie in Nr. 1 fertig, häute sie noch heiß sehr rein und entgräte sie, indem man das Ende des Rückgrates fest anfaßt und den Fisch langsam bis zum Kopf in die Höhe hebt. So bleiben die Gräten am Rückgrat. Wende ihn um und entziehe ihm auch die andere Seite der Gräten. Lege die Stücke in eine Kristallschüssel, marinire sie mit etwas Salz und Zitronensaft und übergieße sie vor dem Gebrauch mit einer Mayonnaise; siehe diese.

5. Trütschen.

Familie Einhart, Konstanz.

Reibe die Trütschen außen und innen mit Salz ein, stelle sie beiseite. Rühre ein eigroßes Stück frische Butter mit 2 Eiern, Schnittlauch, Salz, einem Löffel saurem Rahm, 1 Löffel Mehl und 1 Glas Milch fein; bestreiche eine feuerfeste Schüssel mit Butter, lege die sauber abgetrockneten Trütschen, die Lebern ebenso, hinein und fülle das Angerührte darüber. Stelle es in den Backofen, bis es oben schön gelb und fest wird.

6. Gedämpfte Trütschen.

Wird wie gedämpfte Felchen gemacht, nur daß man den Rahm wegläßt, der durch etwas Zitronensaft ersetzt wird. Eine besondere Delikatesse bildet die Trütschenleber, besonders bei den großen Fischen.

7. Aal in Tomatensauce.

Maler Garnjobst, Locarno.

Gib in eine Terrine 65 g zerlassene Butter, darein 2 zerschnittene Zwiebeln, 2 Gelbe Rüben, zerschnitten, Petersilien- und Sellerieblätter. Lege 2 Pfd. Aal, in Stücke geteilt, darauf und dämpfe 5 Min. fest zugedeckt. Wähle keinen dicken Aal, eher 2 kleinere. Nun salze die Fischstücke, gieße einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber nebst dem Saft einer halben Zitrone. Nach weiteren 5 Min. zettle 1 Löffel Mehl drüber und mische 1 Glas Wein daran. Bereite nebenzu mit Butter, reichlich Petersilie und Zwiebel, 1 Löffel Mehl und 1 Löffel italienischem Tomatenmark eine Sauce; Salz und Paprika dazu, gib sie über den Fisch. Dann hebe die Stücke auf eine heiße Anrichtplatte, seihe die ganze in der Kasserolle befindliche Sauce darüber und gib sofort zu Tisch mit Salzkartoffeln. Man darf während der Zubereitung des Fisches den Herd nicht verlassen.

8. Badischer Hecht.

Altes badisches Rezept.

Lasse den geschuppten, ausgeweideten Hecht $\frac{1}{2}$ Stunde gesalzen liegen, im Bauch ein Stänglein Esdragon und ein Salbeiblatt. Bestreiche den Boden einer Emailpfanne mit frischer Butter, schneide feine Speckstiftchen, eine Handvoll, daneben Zwiebel und Petersilie, 2 zerdrückte Wacholderbeeren und etliche weiße Brothrüsel. Darauf lege den Fisch und schiebe die Pfanne in den Backofen. Kehre bald den Fisch um, lasse 15 Min. braten. Dann füge etwas Wein und $\frac{1}{4}$ Lit. sauern Rahm dazu und streue Parmesan über alles. Nach weiteren 5 Min. anrichten.

9. Kriegsmäßiger Fisch.

Einen Teller voll frischgekochten oder übrigen Meerfisch säubere von Haut und Gräten. Mische in einer Schüssel zu einem geschlagenen Ei einen Teil von $\frac{1}{2}$ Lit. Milch und 1 Löffel Mehl, Salz und Pfeffer. Wenn gut durcheinander, gib den ganzen Rest Milch dazu. Nun streiche eine Auflaufform mit Fett aus, besäe sie mit Weckbröseln und lege die Hälfte der Fischstücke darauf, bestreue sie dick mit Parmesan, etwas Salz, wenig Pfeffer. Begieße dies seitlich mit der Hälfte der Eiermilch. Nun folgt die andere Fischhälfte, darüber der Rest Milch, Butterflöckchen oben darauf. Stelle $\frac{1}{2}$ Stunde in den stark geheizten, dann abgestellten Gasbackofen.

10. Marinierte Heringe.

6 Heringe werden 24 Stunden gewässert, abgezogen und getrocknet. Mache in einem Pfännchen einen reichlichen Löffel Öl heiß, tue eine große, in Ringe geschnittene Zwiebel hinein und gieße dies über die in einer Porzellanschüssel liegenden Heringe. Im selben Pfännchen koche 2 Löffel Essig, 1 Löffel Wasser auf, tue Nelken, Pfeffer und Lorbeerblatt dazu, lasse aufkochen. Abgekühlt schütte es über die Fische. Die Milchen wässere ein wenig extra und zerrühre sie mit dem Essig. Verzieren mit Zitronenscheiben.

11. Elegante Vorspeise.

Selbst.

Siede einen guten mittelgroßen Fisch ab, enthäute und entgräte ihn noch heiß und lege die zerteilten Stücke in die Mitte einer sehr großen Platte. Nimm 6 mittelgroße,

eher klein
seite mit
und Sa
5 hartge
1 Löffel
Drehe
ordne sie
zeit Bü
Häufchen
geschnitte
Essig a
Senffauc
Tomaten

eher kleine, hohe Tomaten, halbiere sie und stich die Innen-
seite mit einer Gabel. Marinire die Tomaten mit Essig
und Salz eine halbe Stunde. Währenddem rühre von
5 hartgekochten, gänzlich zerdrückten Eiern eine Sauce mit
1 Löffel englischem Senf, Salz, Essig und Öl, auch Paprika.
Drehe nun die Tomatenhälften um, lasse abtropfen und
ordne sie um die Fischstücke. Dazwischen je nach der Jahres-
zeit Büschelchen von Kresse oder Salatherzchen, oder kleine
Häufchen von Spargeln, die abgekocht und in kleine Stücke
geschnitten werden. Diese Garnituren werden nur mit in
Essig aufgelöstem Salz bespritzt oder getaucht. Die
Senfsauce kommt über den Fisch und die einzelnen
Tomaten.

*