

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

II. Seefische.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Schalotten oder kleinen Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz ausziehe. Nachdem die Pieren hineingeschüttet, wird nach einigen Augenblicken der Topf abgesetzt, weil solche kaum des Kochens bedürfen. Sie werden alsdann mit dem Gewürz angerichtet und kalt mit Öl und Essig zur Tafel gegeben.

II. Seefische.

55. Stör zu kochen.

Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuche zugeschlagen 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Teile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Hand voll Brennesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Tranes, ist aber nicht gerade nötig, wenn nicht vorhanden — aufs Feuer, läßt ihn recht langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, eben so viel Lorbeerblätter, einige Nelken, Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam ziehen, während dem man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce Q. Nr. 31 dazu.

Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln servieren.

56. Stör-Kotelettes.

Man nimmt hierzu das übrige gebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, taucht sie in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Reibbrot und backt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen gelbe Rüben oder Karotten oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

57. Stockfisch gut zu kochen.

Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten, rötlich schimmert, der beste. Man rechne vom Stockfisch im trockenen Zustande auf 3 Personen 1 Pfund.

Um denselben weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift. Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstag Morgen früh ein. Vor dem Einlegen bedeckt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde mit Wasser, kloffe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und so lange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden, wo er dann in 3—4 gleiche Stücke gehauen wird. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie nicht nur wohlfeiler ist, sondern auch weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch sind 30 Gramm kleingestohene Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, aufeinander, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag Morgen, also 2 Tage und 2 Nächte, an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen 3 Mal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Soll der Stockfisch zubereitet werden, so lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Essen in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichem Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie solange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Wünscht man denselben im Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, so viel Salz als nötig ist, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten hinein getan.

Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder-Sauce Q. Nr. 21 kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren.

Wird mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das übriggebliebene in zurückbehaltener Brühe erwärmt werden. Auch kann man nachstehende Gerichte davon bereiten, so auch eine Pastete nach E. Nr. 31 davon backen.

58. Stockfisch mit Sahne.

Übriggebliebenen Stockfisch befreie man von allen Gräten, lasse Butter in einer Kasserolle schmelzen, eine feingehackte Zwiebel und etwas Mehl darin gelb werden, rühre Sahne hinzu und lasse es langsam kochen. Danach lege man den Fisch nebst etwas feingehackter Petersilie und Salz hinein, lasse ihn darin recht heiß werden und richte ihn an.

59. Pann-Fisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch.

Der Stockfisch wird nach bemerkter Angabe zubereitet, von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter kochen, gibt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen, nicht braun braten, fügt den Stockfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, wobei zuletzt Kartoffeln, welche in der Schale gekocht und kalt gerieben worden sind, hinzugegeben werden.

60. Laberdan.

Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, so wässere man ihn bei Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen.

Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersilienauce zu empfehlen.

61. Frischer Kabeljau.

Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 Finger breite Stücke. Der

Kopf des Kabeljau, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach die übrigen Stücke hinzugegeben und bei stetem Abnehmen des Schaums einige Minuten gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn an, garniere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf, erstere darf nicht kochen, und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wähle eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Garneelen (Granat), Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gegeben. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wodurch er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einen Fischheber in kaltes gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer, wie bemerkt worden. Die Leber kann ihres tranigen Geschmacks wegen nicht gebraucht werden.

62. Kabeljau-Kopf oder Schwanz zu schmoren.

Derselbe wird lang abgeschnitten, gewaschen, gesalzen, in eine Kasserolle gelegt, reichlich Butter, gestoßenes Reibbrot, Muskatnuß, eine in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne und 3 Glas Weißwein hinzugefügt, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer weich gedämpft. Die Zubereitung der Mittelstücke ist dieselbe.

63. Kabeljau-Schwanz zu backen.

Wie im Vorhergehenden vorgerichtet, wird der Kabeljau-Schwanz an beiden Seiten in fingerbreiten Zwischenräumen eingefert und 2 Stunden eingesalzen. Danach wird er abgetrocknet, mit geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde in offener Pfanne mit reichlich gelb gemachter Butter gar und hellbraun gebacken.

Heiß angerichtet, gebe man eine Sardellen- oder Kapernsauce Q. Nr. 7 und 11, kalt die Sauce Remoulade Q. Nr. 58 dazu.

64. Filets von Kabeljau mit Austern und Krebschwänzen.

Es wird ein Stück Kabeljau von Haut und Gräten befreit in zwei Finger große Filets geschnitten. Diese werden in eine Kasserolle neben einander gelegt, Stückchen Butter dazwischen, mit Salz und Muskat bestreut, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, auf einer heiß gemachten Schüssel mit Krebschwänzen garniert. Unterdessen gibt man ein kleines Stück Butter, in Mehl umgewendet, etwas Vouillon, Zitronensaft und des Austernwasser zu der in der Kasserolle zurückgebliebenen Sauce, läßt sie unter

stetem Rühren sämig kochen, gibt Krebsbutter hinzu, rührt sie mit Eidottern ab, legt die Austern eine Minute in die kochend heiße Sauce, daß sie steif werden und dann zwischen die Krebschwänze. Die Sauce gibt man durch ein Siebchen über die Filets.

65. Gefalzener Kabeljau.

Zum Versenden wird der frische Kabeljau gefalzen. Nachdem er wohl gereinigt, lege man ihn 1—2 Stunden in Wasser, bringe ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn bei öfterem Abschäumen langsam weich kochen, wobei man wenigstens auf $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde rechnen kann. Man tut wohl, vor dem Kochen ein wenig vom Kabeljau zu versuchen, um nötigenfalls das Wasser noch etwas nachzusalzen.

Saucen wie beim frischen Kabeljau.

66. Schellfisch zu kochen.

Die Schellfische werden geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Frische legt man 1 bis 2 Stunden vor dem Gebrauch mit 1—2 Hand voll Salz in kaltes Wasser und läßt sie nachdem 5 Minuten in kochendem, nicht in zu schwach gefalzenem Wasser bei öfterem Abschäumen nicht zu weich kochen, was sehr leicht geschieht.

Beim Versenden werden die Schellfische häufig ausgeweidet und gefalzen. In diesem Falle legt man sie ohne Salz in Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und nimmt hinsichtlich des Salzens beim Kochen Rücksicht darauf, weshalb zu raten ist, vorher zu versuchen, ob die Fische wenig oder stark gefalzen sind.

Es werden gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guter Senf dazu gegeben.

67. Schellfisch mit Spargel gedämpft.

Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gefalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getaucht, in geriebener Semmel umgewendet und in heiß gemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdessen läßt man gereinigten und in 2 Teile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkothen, etwas später hinzugegeben) in gefalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Reibbrot und Muskat eine Weile dämpfen. Die Sauce rührt man mit etwas Zitronensaft und Eidottern ab.

68. Schellfischschwänze zu backen.

Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, 15 Ztm. lang abgeschnitten, 1 Stunde eingesalzen, wie Kabeljau gebacken und zu grünen Gemüsen, auch zum Kartoffelsalat gegeben.

69. Steinbutt zu kochen.

Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf, Schwanz und Flossen für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unberührt von der Leber entfernt werden kann, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach lege man sie mit einer Hand voll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaums etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann. Um ihn recht weiß zu machen, ist es ratsam zum Kochwasser etwas Milch zu geben.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.

So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfer sauce Q. Nr. 29, zur andern Zeit ein Krebs-, Garneelen- oder gerührte Buttersauce dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Zitronensaft und Senf angenehm dazu finden.

70. Gebackener Steinbutt.

Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zerteilt, gesalzen und wie Kabeljau gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt hierzu gegeben.

71. Lerbbutt zu kochen.

Die Lerbotten werden ebenso vorgerichtet und zubereitet wie Steinbutt, auch werden dieselben Saucen mit oder ohne Kartoffeln dazu angerichtet.

72. Gewöhnliche Butte zu kochen.

Man stelle Wasser mit dem nötigen Salz, einige Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigten Butten hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer- oder saure Eierauce Q. Nr. 29 und 47, oder auch Butterauce Q. Nr. 23 nebst Zitronensaft und Senf dazu gegeben werden.

73. Butte zu backen.

Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunde stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, wende sie in Mehl, dann Ei und Reibbrot und backe sie in gelb gemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht knusperig. Da dieser Fisch so leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein starkes Feuer und ein schnelles Anrichten; auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

74. Schollen zu kochen.

Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so etwa 12 Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Eine Stunde vor dem Kochen legt man sie zum Ablaufen auf eine schräg stehende Schüssel, dann in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich kochen. Man gibt eine saure Eierauce Q. Nr. 47, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

75. Schollen zu backen.

Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie zwei Stunden lang in scharf gesalzenes, wo möglich hartes, mit etwas Essig vermishtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie Butte zu backen.

76. Seezungen zu kochen.

Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt den Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie 1 Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem

kochendem, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Zitronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Butterauce Q. Nr. 20 und 23 mit Senf dazu.

77. Gebackene Seezungen mit Sauce.

Zum Backen und Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes 1 Minute an die Flamme eines brennenden Lichtes hält, diese mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schnettet man die Zungen in gerade oder schräge Stücke, salzt diese 1 bis 2 Stunden ein, trocknet sie sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden mit einem scharfen Messer an beiden Seiten zwei leichte Einschnitte, wendet sie in Mehl, geschlagenen Ei und Reibbrot und brät sie in gelb gewordener Butter bei öfterem Begießen gar und dunkelgelb.

Man garniert die Schlüssel wie bei gekochten Seezungen mit Zitronenscheiben und gibt eine Kapern-, Krebs- oder Sardellenauce Q. Nr. 11, 20 und 7 dazu, auch ist eine Tomatensauce zu empfehlen.

78. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft.

Die Seezungen werden wie in vorstehender Anweisung vorge richtet, 1—2 Stunden in Essig, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt und dann, wie bemerkt worden, gebacken. Zu der braunen Butter in der Pfanne gibt man Zitronensaft und gießt sie über den angerichteten Fisch.

Derselbe wird als feine Beilage zu jungen Erbsen oder allein mit einer Carneelen- (Granat-) Sauce Q. Nr. 19 gegeben.

79. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fisch oder Kalbfleischlößchen.

Nachdem die Seezungen abgezogen, ausgeweidet, gewaschen und roh von allen Gräten befreit sind, werden sie in 2 Ztm. breite und 4 Ztm. lange Stücke geschnitten, 1 Stunde etwas eingefalzen und mit frischer Butter halb gar gedämpft. Dann gibt man kochende Bouillon, geriebenen Semmel, Zitronenscheiben (die Kerne entfernt), Muskatblüte, weißen Pfeffer und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu und läßt den Fisch in dieser sämigen Sauce gar kochen. Zuletzt gibt man dem Frikassee einen Geschmack von Krebs- oder Sardellenbutter und richtet es mit in Bouillon gekochten Fisch- oder Kalbfleischlößchen an.

80. Dorsch zu kochen.

Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Derselbe wird von Schuppen, Eingeweide und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten, in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf eine heiße Schüssel an und gibt die Travemünder sauce Q. Nr. 21 dazu.

81. Makrelen zu kochen.

Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn 1 Stunde in starkes Salzwasser, nebst einem tüchtigen Guß Essig, kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn in runder Form auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdeßsen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie bei Steinbutt zu kochen bemerkt worden, auf Heber oder Schüsseln hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder sauce Q. Nr. 21 dazu. Häufig werden dieselben in England auf dem Rost gebraten, auch gebacken und in der Pfanne gebraten mit Austernsauce.

82. Makrelen in Marinade.

Die Fische werden vorgerichtet und gekocht wie im Vorhergehenden, doch wird halb Wasser, halb Essig zu den bemerkten Kräutern genommen. Wenn sie gar sind, werden sie aus der Brühe genommen und, nachdem diese erkaltet ist, wieder hinein gelegt. Wenn Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in der Brühe erkalten, verlieren sie den feinen Geschmack.

Beim Gebrauch richtet man sie mit Petersilienblättern an und gibt Öl, Essig, Pfeffer und Senf dazu, oder serviert sie zu Kartoffeln in der Schale mit frischer Butter.

83. Stinte zu kochen.

Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer, unter Zurücklassung der Milch und des Roggen, herausgezogen, Schwanz und Flosse gestutzt, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochendem Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit ge-

kochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce Q. Nr. 47 an.

Die Stinte sind häufig mit Würmern versehen und bedürfen daher eines aufmerksamen Auges.

84. Stinte zu backen.

Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, die Köpfe abgeschnitten, gut gewaschen, auf dem Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß gemachtem Fett gelbbraun und knusprig gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu.

Da diese kleinen trockenen Fische beim Braten zusammenhalten, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden und viel Fett vertragen.

85. Beignets (Krapfen) von übriggebliebenem Fisch.

Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, etwas Zitronenschale, geriebenem Weißbrot und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zwei Finger breite Stückchen, paniert sie in Mehl, Ei und Reibbrot; auch kann man sie in Backteig tauchen und in schwimmendem Schmalz ausbacken, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garnieren.

86. Kaviar-Schnitten. Nach der Suppe, zum Nachtsch, sowie auch zum Frühstück.

Es werden Butterbrötchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und mit Kaviar bestrichen.

87. Sardellen Schnittchen. Schwedische Platte.

Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet, belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnitten die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden verlorene, halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt, und folgende Kräuter sauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter

Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als: Dragon, Peterfilie und Pimpernell, ferner $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

Wünscht man dies Gericht besonders fein zu haben, so kann man die Eier mit Kraftgelee in kleine Förmchen legen und diese in die Mitte der Schüssel umstürzen. Auch kann man die Schüssel noch mit Krebschwänzen, Morcheln, Spargel oder Blumenkohl verzieren. Dazu dürften sich noch verschiedene Brötchen, wie Lachs, Sardinen, Gansleber, dann Coquillen von russischem Salat oder Garneelen u. s. f. eignen. Überhaupt bleibt es dem Geschmack, Phantasie oder des Anlasses anheimgestellt, was zu verwenden ist von den verschiedensten Beigaben, als Oliven, Kapern, Tomaten oder sonstigen Delikatessen.

88. Stettiner Sardellen-Schnittchen. Nach der Suppe.

Sardellen werden wie zum Butterbrot (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 26) vorgerichtet. Milchbrötchen, welche vor dem Backen nicht eingeschnitten worden, in fingerdicke Scheiben geteilt und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Sind die Scheiben zu dünn geschnitten, so werden sie von der Hitze krumm gezogen. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleich auch Peterfilie, welche vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnittchen mit frischer Butter, legt auf jede der zwei Hälften eine Sardelle, in die Mitte ein Streifchen Peterfilie und zu beiden Seiten das Eigelb.

89. Sardellen-Butter. Zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtsisch und Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen.

Die Vorschrift findet man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 27 und wird hier nur darauf hingewiesen.

90. Frischer Hering. Nach der Suppe.

Der Hering wird, wie in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 69 bemerkt worden, vorgerichtet und in schräge Stückchen geschnitten. Dann wird ein kleines Wellchen frische Butter in die Mitte einer Schüssel gelegt, Heringe zu beiden Seiten, oder ein Kranz von Heringscheiben um die Butter und zierlich geröstete Weißbrotschnittchen (Toasts), eins zur Hälfte auf dem andern liegend, rund herum geordnet. Die Schüssel wird mit einem Dessertmesser und einer Gabel versehen.

91. Frische Seringe zu backen.

Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Mehl, Ei und Reibbrot und backt sie in gelber Butter. Am meisten werden sie zubereitet wie die Stinte Nr. 84.

92. Gefalzene Seringe zu räuchern.

Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch, und darauf einige Stunden in den Rauch gehangen. Sie sind dem Kieler Sprott ähnlich und werden gleich diesem zum Butterbrot gegeben.

93. Gefalzene Seringe zu backen. Auf mecklenburgische Art.

Es werden die Flossen abgeschnitten, Gräten, Roggen oder Milch entfernt und die Seringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Danach werden sie abgetrocknet, in einer Tunte von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken.

Man gibt diese Seringe zum Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

94. Marinierter Sering.

Die Seringe werden, je nachdem sie salzig sind, 12—24 Stunden, am besten in Milch, ausgewässert, das Eingeweide wird herausgenommen, der Leib glatt geschnitten und dieselben lagenweise mit ganzen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Kapern, Melken, Pfeffer, Zitronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in einen Steintopf gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Seringsmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren.

Oder: Man schneidet die Seringe (den Sardellen gleich) in lange schmale Streifen, marinirt sie, wie gesagt worden, und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl.

Zum Butterbrot sind sie nach letzterer Angabe sehr angenehm.

95. Seringe wie Neunaugen zu bereiten.

Nachdem dieselben ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät sie auf einem Rost braun, legt sie mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, grobgestoßenem Pfeffer und Melkenpfeffer in einen Topf und gießt Essig und Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück; auch zur Erbsensuppe.

96. Bückinge zu braten.

Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden, als in einer Pfanne, so schneidet man sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, tut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten. Auch serviert man sie mit Spiegeleier als Zwischenspeise nach der Suppe, auch zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Nührei gegeben.

97. Hummer zu kochen.

Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht, danach wird derselbe in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühendgemachtes Eisen darin ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde 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, dieser der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern und Zitronenviertel.

Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in acht Teile geschnittenen Zitronen gegeben; kalt wird Provençeröl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht, auch kann man eine Remouladen sauce dazu geben.

98. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel.

Gemästete Klüßen (junge Hahnen) werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt mit einem reichlichen Stück Butter langsam gar gekocht. 10 Minuten vorher gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu, unterdessen nimmt man von dem gekochten Hummer das Fleisch aus Kopf, Schwanz und Scheren, schneidet es in längliche Stücke, stößt Schalen, Kopf und Beine im Mörser nicht ganz fein und läßt dies in Butter langsam $\frac{1}{2}$ Stunde braten.

Sind die Rücken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man fleingeformte Fischflöße N. Nr. 3, welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man so viel Mehl in die Butter, worin die Hummerschalen braten, als man zu einer Frikasseesaue bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies $\frac{1}{2}$ Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce von frischer, hellroter Farbe läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Rückenfleisch, Spargel und den Flößen einige Minuten kochen, gibt das Hummersfleisch, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, schlägt dann etwas Krebsbutter darunter, richtet das Frikassée in einer heißen Schüssel an und gibt Schnitten von Blätterteig dazu.

99. Hummer-Salat mit Kaviar-Schnitten.

Die Vorschrift findet sich unter den Salaten, P. Nr. 8.

100. Garneelen (Granat).

Die Garneelen werden lebendig in brausendkochendes starkgesalzenes Wasser geschüttet; während sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, läßt man einige Male ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rote Farbe erhalten.

101. Krebse.

Krebse werden gekocht wie Garneelen, nur gebe man einen starken Guß Essig dazu und rühre sie, sobald sie ins Wasser kommen, gehörig um, weil sie sich oft so in einander verwickeln, daß die inwendigen eines qualvollen Todes sterben müssen.

Auch kann man, je nach der Portion der Krebse, 1—2 Eßlöffel schwarzen Rimmel ins Wasser geben.

102. Frische Morcheln mit Krebsen.

Man findet die Vorschrift im Abschnitt C. Nr. 19.

103. Austern zu backen.

Man tröpfelt etwas Zitronensaft auf die Austern, wendet sie in Mehl, Ei und Reibbrot mit etwas Parmesankäse um und läßt sie einige Minuten in heißer Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden.

Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut, auch kann man sie wieder in die gereinigten Schalen zurücklegen und auf gebrochener Serviette mit Zitronenschnitze und Petersilie garnieren.

104. Muscheln zu kochen.

Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und mit einem Messer gereinigt worden sind, gießt man etwas Milch darauf, welches sie einsaugen und wodurch sie wohlgeschmeckender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und bringt dies so lange in starkkochendes Salzwasser, bis sich die Schalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schalen genommen und mit einer Sardellensauce Q. Nr. 8 angerichtet, oder Butter, Senf und Zitronen dazu gegeben.

105. Schnecken in Häuschen.

Nachdem dieselben sauber gewaschen sind, werden sie in kochendes Salzwasser gegeben und dann mit einer Nadel herausgestochen, auf das man sie gehörig mit Salz reinigt und durch Wasser zieht. Unterdessen macht man eine Braise mit einem Kalbsfuß darin, legt die Schnecken dazu, füllt sie mit einer Flasche guten Rot- oder Weißwein, auch mit einem Glas Cognac und läßt sie in der Braise gut 3—4 Stunden dämpfen. Alsdann sondert man sie aus, hackt Champignons und Zwiebel, Schalotten, Petersilien und etwas Knoblauch, dämpft dieses und gibt den Schneckenfond dazu bis es eine dicke Füllsel ist. Die Häuschen hat man unterdessen mit Soda gut ausgekocht, abgetrocknet und füllt nun dieselben zuerst mit der Schnecke und streicht dann das Füllsel obendarauf, besteckt sie noch mit etwas Sardellenbutter, bestreut sie mit Parmesankäse oder Reibbrot und stellt sie auf Salz zum gratinieren in den heißen Ofen bis sie kochen, was ungefähr 4—5 Minuten dauert.

106. Krebse zu kochen (englisch).

Wenn die Krebse sauber gewaschen sind, werden sie in stark kochendes Salzwasser mit etwas Essig ungefähr 15 Minuten abgekocht.

107. Krebse (französische).

In eine Rasserolle gibt man ein Stück frische Butter und dämpft darin etwas würflich geschnittene Zwiebel, Schalotten, Karotten, Petersilien, Thymian, Pfefferkorn und etwas Nelken, schüttet die Krebse darauf mit einer Flasche Weißwein, salzt sie

und läßt sie ungefähr bei öfterem Umschütteln auf lebhaftem Feuer 20 Minuten kochen bis sie schön rot sind. Dann richtet man die Krebse auf eine Schüssel an, bindet den Fond mit etwas Mehl mit Butter und gießt die Sauce darüber.

108. Hummer zu kochen.

Die nämliche Zubereitungsart wie bei Krebse, nur läßt man ihn je nach Größe 20, 30 ja selbst bis 40 und 50 Minuten sieden. Hernach wird er, wenn er im Sud etwas erkaltet ist, herausgenommen, der Länge nach gespalten, die Scheren abgeklopft und auf einer Serviette auf der Platte angerichtet. Mit Zitronen und Petersilie garniert und mit einer Sauce Remoulade oder Mayonaise zu Tisch gegeben.

Von Hummer lassen sich vielerlei Platten auf verschiedene Zubereitungsarten herstellen, wie Hummer nach amerikanischer Art, Hummer in Aspic, Hummer-Pastetchen u. s. f., was jedesmal der betr. Köchin anheimgestellt wird, über die Verwendung auch der Reste, z. B. der Schalen, von welchen man noch ein Hummerbetto oder Suppe bereitet.

109. Langusten zu kochen.

Es ist das nämliche Verfahren wie oben, nur braucht die Languste eine Stunde Kochzeit.

110. Languste auf russische Art.

Der Schwanz von einer gekochten Languste wird ausgebrochen, in schöne Scheiben geschnitten und dieselben mit einer Mayonaise, die man mit einer steifen Aspic (Sülze) gebunden hat, masquiert. Unterdessen hat man einen russischen Salat bereitet, denselben in eine Randform von Aspic getan und legt die Langustenscheiben im Kranz darauf. Man serviert eine Mayonaise extra dazu.

111. Seemuscheln (Moules).

Die Muscheln werden gut ausgesucht, damit keine offenen darunter sich befinden, gut mit einem Messer der Sand und sonstiges Zeug abgekratzt und nochmals mehrmals gewaschen. In ein Kasserolle tut man etwas Butter mit Zitronensaft, Gewürze, etwas gehackte Schalotten von Zwiebeln, etwas Knoblauch und Petersilie und läßt jetzt die Muscheln auf schnellem Feuer ungefähr 5 Minuten unter immerwährendem umschütteln, kochen,

Man kann sie dann mit der Schale servieren oder man sucht sie aus und gibt sie zu Ragouts, Frikassees oder sonstigen Gerichten.