

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Fische, Krebse, Frösche, Muscheln.

Fische.

Es ist eine allgemein verbreitete Ansicht, daß Fische erst kurz vor dem Zubereiten geschlachtet werden müssen; aber so gut wie das Fleisch, wenn es einige Zeit vor dem Gebrauch geschlachtet, an Zartheit und Wohlgeschmack gewinnt, ebenso ist dies bei Fischen, hauptsächlich bei großen und bei solchen, welche geschuppt werden, von Vorteil, wenn man sie einen Tag vor dem Gebrauch schlachtet. Dagegen tötet man Fische, welche blau gekocht werden sollen, erst kurz vor dem Zubereiten, wäscht sie leicht ab, damit der Schleim, welcher das Blauwerden bedingt, nicht verletzt werde, bindet sie mit Bindfaden an den Einsatz der Fischpfanne fest, übergießt sie mit kochendem Essig, gießt dann erst heißes Wasser, Salz, Gewürz zc. dazu, stellt sie zum Feuer, läßt sie einmal aufkochen und dann an der Seite des Feuers ziehen, aber nicht mehr kochen.

Man schlachtet die Fische, indem man sie mit einem Schlag auf den Kopf betäubt und mit einem Messer einen Schnitt in das Rückgrad, dicht hinter dem Kopf macht. Durch das Betäuben allein tötet man den Fisch nicht, derselbe stirbt dann vielmehr langsam ab und zieht sich, wie jeder abgestorbene Fisch, beim Kochen krumm.

Man schuppt die Fische mit einem Messer vom Schwanz gegen den Kopf. Sind die Schuppen, wie beim Barbe oder der Schleie sehr fest, so verwendet man ein Reibeisen, oder taucht die Fische einmal in kochendes Wasser, worauf sich die Schuppen leicht entfernen lassen; andere schuppen sich wieder leicht, wenn man sie tüchtig mit Salz abreibt.

Beim Ausnehmen der Eingeweide mache man einen Querschnitt hinter den Kopf, schlitze den Bauch bis zur Hälfte auf, nehme die Eingeweide, ohne die Galle zu verletzen, heraus und wasche den Fisch schnell ab.

Will man das Blut der Fische benutzen, so verrühre man es sofort mit etwas Essig, damit es nicht gerinnt.

Rohe Fische kann man längere Zeit aufbewahren, wenn man sie in Eis verpackt, oder man lege sie in eine Marinade von Essig, Wasser und Salz an einen kühlen Ort. Man hüte sich, das jetzt so vielfach angepriesene Salicyl in Anwendung zu bringen; da dasselbe stark schweißtreibend und weder durch Wässern, noch durch Kochen zu entfernen ist, so würde man der Fischgesellschaft unfehlbar ein unfreiwilliges Schwitzbad bereiten.

1. Fischsud.

Zu diesem braucht man Wasser, Essig (und Wein), Lorbeerblatt, Zwiebeln, ganzen Pfeffer, ein Stückchen Citrone, Salz, läßt dies gut durchkochen und giebt dann die Fische hinein, welche aber nicht darin kochen, sondern nur langsam fieden dürfen.

Sollen die Fische ganz gekocht werden, so setzt man sie mit kaltem Wasser auf und sobald dieses zu kochen beginnt, setzt man sie auf die Seite und läßt sie fest verdeckt bis zum Anrichten in ihrem Sude liegen.

Die Fische sind gar gekocht, sobald sie im Sude oben bleiben und die Flossen leicht ausziehen sind; soll der Fisch blättrig werden, so giebt man dem Fischsud ein Stück frische Butter bei.

Fische, welche mit Essig und Öl serviert werden, muß man aus dem Sude nehmen, sobald sie gar sind und erkalten lassen, ehe man sie weiter zubereitet.

Zu gekochten Fischen reicht man meistens Salzkartoffeln.

2. Fischbrühe zum Blausieden.

Siehe Abschnitt 22, Nr. 36.

3. Kal zu kochen.

Ein schöner Kal wird, nachdem er gut gereinigt und in saubere Stücke geschnitten ist, mit einer Flasche Weißbier, kleinen Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz und ein wenig Salbei gekocht. Wenn er geschäumt hat, fügt man Salz und einen Löffel Butter hinzu; ist der Kal weich, so wird die Sauce mit etwas Kartoffelmehl verdickt.

4. Gebratener großer Kal.

Nachdem derselbe getödtet ist, wird um den Kopf die Haut eingeschnitten, ein Bindfaden mittelst einer Packnadel durch den Kopf gezogen, eine Schlinge gemacht, aufgehängt, die gelöste Haut erfast und mit einem Zuge herunter gezogen; kleine Kalle reißt man nur tüchtig mit Salz ab. Dann dreht man den Kopf ab und zieht gleichzeitig die Eingeweide mit aus dem Fisch, schneidet diesen in

Scheiben, bestreut diese mit Salz und läßt sie eine Weile stehen. Dann schlägt man jedes Stück in breite Salbeiblätter, umbindet diese mit einem Faden, zieht die Kalstücke durch heiße Butter, bratet sie darin und beträufelt sie mit Zitronensaft. Vor dem Anrichten entfernt man Faden und Blätter und serviert den Kal mit Zitronen.

5. Kal in Petersilienauce.

Nachdem man den Kal geschlachtet, schneide man ihn in Stücke, reibe ihn mit Salz ab und wasche ihn. Dann stelle man Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Essig und Pfefferkörnern zum Feuer. Wenn dasselbe kocht, gebe man die Kalstückchen hinein und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde von der Seite des Feuers ziehen. Butter und Mehl rühre man zu gleichen Teilen zusammen, lösche dies mit dem Kaljude, gebe gewiegte Petersilie dazu, ziehe die Sauce noch mit Eigelb ab und gebe sie über den, auf einer runden Schüssel angerichteten Kal. Den Kopf des Kalles gebe man nicht mit zu Tisch.

6. Barben.

Dieselben sind von September bis April am besten und werden wie die Karpfen in einer braunen Sauce zubereitet.

7. Barisch.

Derselbe wird wie die Schleie zubereitet und mit Petersilie verziert; man kann auch holländische oder Krebsauce dazu geben. Am besten schmeckt derselbe grilliert oder gebacken; nachdem er ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, lege man ihn in etwas süße Milch, welche man genügend salzt, und giebt etwas weißen, gestoßenen Pfeffer dazu. Alsdann wälzt man ihn in Mehl um, bratet ihn langsam schön gelb in Butter, welche man beim Anrichten darüber giebt. Man kann auch etwas Zitronensaft und gehackte Petersilie, nebst etwas Zus in die Butter geben. Gebacken behandelt man ihn ebenso. Man kann ihn in Mehl oder Semmel panieren und in schwimmendem Fett ausbacken; er wird mit Zitronen- oder Remouladensauce serviert.

8. Blaugefottene Forellen.

Dieselben werden ausgenommen, gewaschen, krumm gebogen, indem man den Schweif zwischen die spitzen Zähne des Maules steckt, übergießt sie mit siedendem Essig und deckt sie zu. Dann bereitet man einen Fischjud, wie im vorhergegangenen Rezept Nr. 2 darauf hingewiesen, wirft sie in das siedende Wasser, giebt noch etwas Zitronenschale an den Sud und läßt sie langsam darin $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Während dem Sieden schäumt man sie einige Male ab.

Sobald die blaugesottenen Forellen vom Feuer genommen sind, richtet man sie an, garniert sie mit Petersilie, giebt entweder geschmolzene Butter darüber oder serviert sie kalt mit Essig und Öl.

Nachdem sie angerichtet sind, deckt man sie mit einer Serviette zu, damit der Dampf nicht entweicht, und serviert sie sofort.

9. Dorsch.

Derselbe wird wie Schellfisch behandelt.

10. Forelle in Kräuterjusce.

Drei Forellen nehme man aus, wasche und schuppe sie und löse vorsichtig das Rückgrad aus. Von Hecht oder Zander bereite man eine Farce, mische gewiegte Petersilie, Estragon, Kerbelkraut, Kapern und Krebsbutter dazu, fülle diese Farce in den Rücken der Forellen und nähe sie zu. In eine Kasserolle gebe man ein Stück Butter, einige Scheiben Zwiebeln und Möhren, lege die Forellen hinein, übergieße sie mit Wasser, Salz und Rotwein und lasse sie 10–15 Minuten am Rande des Feuers kochen. Dann richte man sie in eine lange Schüssel an, gebe etwas Tafelbouillon in die Brühe, koche sie mit etwas Kartoffelmehl dick ein, seibe sie durch, gebe noch ein Stück frische Butter, gewiegte Kräuter, wie oben angegeben, und den Saft einer Zitrone dazu und gieße die Sauce über die Forellen.

11. Forellenschnitten nach Borromée.

Große Forellen schneidet man in Streifen, salzt sie, wälzt sie in Ei und Semmelbröseln, bratet sie in geklärter Butter schön gelb, richtet sie kranzförmig auf eine flache Schüssel an, giebt ein Ragout von gekochter Karpfenmilch, welche man mit Tomatensauce vermischt hatte, in die Mitte und giebt auf jedes Fischstückchen etwas Kräuterbutter, bestehend aus:

Frischer Butter, Zitronensaft, Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß und frischgehackter Petersilie.

12. Filets von Forellen à la Vénitienne.

(Venezianische Forellenschnitten.)

Die Forellen werden der Länge nach durchgeschnitten, von Haut und Gräten befreit, in schöne Filets geschnitten, gesalzen, in Milch und Mehl gewälzt, aus klarer Butter herausgebraten und kranzförmig angerichtet. In die Mitte der Schüssel gebe ein Ragout, bestehend aus: Austern, Muscheln, Krabben oder Krebschwänzen in venezianischer Sauce. (Siehe Abschnitt 6.)

13. Matelote von Forellen nach russischer Art.

(Matrosengericht.)

Nachdem die Forellen ausgenommen und sauber gewaschen sind, schneidet man sie in Stücke, salzt diese ein und kocht sie in Weißwein mit Wurzelwerk. Die Sauce bereite man von dem Sud, gebe etwas Fleischextract und Krebsbutter dazu, gebe sie durch ein Sieb, lege den Fisch in die Sauce und lasse das Ganze noch einmal zusammen aufkochen, richte sie an, garniere sie mit Oliven, aus welchen man die Steine entfernt hat, Fischklöschen, kleinen, glasierten Zwiebeln, gebackenen Brotherzchen und gebe das Gericht zu Salzkartoffeln.

14. Matelote nach Fischerart.

Hierzu nehme man mehrere Fischarten, wie Aal, Hecht, Karpfen, Schleien und Forellen. Diese werden nun geschuppt, gewaschen, in Stücke geschnitten und gesalzen. Dann wird der Aal, der am längsten Zeit braucht, bis er gar ist, zuerst in Rotwein und Wurzelwerk gekocht, dann der Karpfen und zuletzt giebt man die Forellen dazu hinein; nun bereitet man eine Sauce, indem man etwas Mehl in Butter braun schwitzt und mit dem Fischsud entsprechend verdünnt, schmeckt sie gut ab, damit sie keinen Mehlgeschmack hat, passiert sie über die gekochten Fische, welche man von allem Wurzelwerk gereinigt, schön angerichtet hat, garniert die Schüssel mit kleinen, glasierten Zwiebeln, Champignons, Oliven, Fischklöschen, Krebse und Croutons. Man kann die Zwiebeln u. auch gleich in die Sauce unter den Fisch geben.

15. Kleine Fische abgekocht.

Dieselben werden in Salzwasser abgekocht, mit Salz und Zwiebeln bestreut und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln übergossen.

16. Fischpudding.

Siehe Abschnitt 13, Nr. 3.

17. Hecht, in Butter gedünstet.

Nachdem der Hecht ausgenommen und sauber gepuzt ist, salzt man ihn ein und läßt ihn einige Zeit liegen. Ein Stück Butter lasse man in einer Kasserolle zergehen, gebe fein gewiegte grüne Petersilie mit Zwiebel hinein, darauf den Fisch und lasse ihn ganz langsam 1 Stunde dämpfen. Gieß dann etwas Weißwein und nach Belieben Zitronensaft daran, richte den Fisch auf eine Platte, mache

die Sauce mit etwas weißer Sauce und einem Eidotter fäutig und gieb sie über den Fisch.

18. Schüsselhecht.

Man läßt den, nach dem Schlachten mit Salz abgeriebenen Hecht 10—15 Minuten in Salzwasser kochen, wobei man häufig kaltes Wasser angießt, damit das Fleisch sich recht „blättert“, zerteilt alsdann den Fisch in gleichmäßige Stücke; dann bereitet man aus frischer Butter, geriebener Semmel und fein gewiegter Petersilie einen nicht zu weichen Teig, vermischt ihn mit einigen fein gewiegten Sardellen und Kapern und rührt ihn mit etwas Weißwein zu dickem Brei. Diesen streicht man zur Hälfte auf eine feste, weiße Bratenschüssel, welche die Dfenhitze verträgt, legt den Hecht darauf hin, so daß Kopf und Schwanz darauf Platz haben, giebt Zitronenscheiben (ohne Kerne) darauf, streicht die andere Hälfte der Masse auf den Fisch, gießt noch etwas Weißwein hinzu und läßt den Fisch bei mäßiger Hitze, unter gut gebuttertem Papier verdeckt, völlig gar werden. Vor dem Servieren reinige man die Ränder der Schüssel und gebe dann das Gericht zu Tisch.

19. Béchamel-Hecht.

Man nehme soviel Wasser, als man Sauce zu haben wünscht, setze es kalt mit einer großen oder mehreren kleinen, zerschnittenen Petersilienwurzeln und einer großen Zwiebel an; ist die Petersilie weich, so giebt man den Tags zuvor geschlachteten, eingesalzenen und gepreßten Hecht hinein, quirlt in einem Topf $\frac{1}{2}$ Liter abgekochte, kalte Milch, einen gehäuften, großen Löffel feines Mehl, eine gute Prise gestoßenen, weißen Pfeffer und ein großes Stück Butter (auf 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo Hecht 250 Gramm Butter) so klar zusammen, daß keine Mehlnöckchen bleiben, und gießt die Mischung über den Hecht an das Petersilienwasser, fügt etwas klein geschnittenen Schnittlauch und fein gewiegte Petersilie dazu und läßt alles zusammen 20 Minuten tüchtig kochen. Man nennt den auf diese Weise bereiteten Hecht auch „Butterfisch“.

20. Filets von Hecht nach St. Denis.

Der Hecht wird der Länge nach durchgeschnitten, von Haut und Gräten befreit, gesalzen und in Butter, Weißwein und Fischfond gedämpft; beim Anrichten giebt man eine gute holländische Sauce oder Fischsauce nebst Krebsbutter darüber, fein geschnittene Trüffelstückchen kreuzweise darauf gestreut und die Schüssel mit schön gelbgebackenen Brotherzchen garniert.

21. Hecht nach Dauphinc.

Nachdem der Hecht ausgenommen, schneide ihn der Länge nach durch bis zum Kopf, entferne die Gräten und Haut, salze und streiche Fischfarce auf beide Filets der inneren Seite, rolle sie gegen den Kopf auf, dämpfe sie in Weißwein, etwas frischer Butter und Wurzelwerk. Beim Anrichten begieße sie mit einer italienischen Sauce, wozu man den Fond verwendet. (Rezept zur Sauce siehe Abschnitt 6.)

22. Hechtpudding.

$\frac{3}{4}$ Kilo Hecht wird von den Gräten befreit, mit 4 Sardellen fein gehackt und schwitz es mit 100 Gramm Butter auf dem Feuer; ist das Wasser erkaltet, so fügt man von 5 abgeriebenen Semmeln die Krume dazu, nebst Muskatblüte, Salz, 12 Eidottern, nimmt dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß der Eier dazu, füllt die Masse in eine gut ausgestreute Form ein und läßt den Pudding 2 Stunden kochen und giebt eine kräftige Sardellensauce dazu.

23. Heringe anzurichten.

Nachdem der Hering einige Stunden, am besten in Milch, eingeweicht war, wird er sauber gewaschen und enthäutet, dann fährt man mit Zeigefinger und Daumen unter das Rückgrat und löst dasselbe mit kleiner Mühe samt allen Gräten heraus, so, daß der Hering seine Gestalt behält. Dann legt man ihn sauber auf einen Teller, steckt ihm ein Sträußchen grüne Petersilie ins Maul, streut längs der beiden Seiten fein gehackte Zwiebeln, dann fein gehackte Eier und umrahmt dies alles mit zierlich geschnittenen Gurkenscheiben. Über das Ganze gießt man eine Sauce von Essig, Öl, die durchpassierte Heringsmilch und etwas Senf, alles gut zusammen verquirlt.

24. Grüne Heringe, gebraten.

Nachdem die frischen Heringe gewässert und ausgenommen sind, trocknet man sie mit einem Tuche ab, wälzt sie in Mehl, alsdann in gequirktes Ei, nachdem in Semmelbrösel und bäckt sie knusprig aus heißer Butter heraus.

25. Frische Heringe in brauner Sauce.

Nachdem dieselben gepuht worden, salzt man sie ein, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab und verfährt damit, wie bei dem grünen Heringe angegeben und giebt folgende Sauce dazu:

Etwas feingehackte Zwiebel wird mit feinem, in Würfel geschnittenen Speck gedämpft, etwas Mehl daran gestäubt, mit Wasser oder Fischbrühe abgelöscht, Salz, Pfeffer und etwas Weineßig dazugefügt; dann kocht man dies zu einer bräunlichen, dicken Sauce und gießt dieselbe über die gebackenen Heringe.

26. Karpfen (blau gesotten).

Der Karpfen wird nicht geschuppt. Man öffnet ihn, schneidet ihn in Stücke und übergießt ihn mit heißem Weineßig, deckt ihn fest zu und giebt ihn alsdann in den Fischsud. Ist er fertig gekocht, so nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt den Sud abkühlen. Dann nimmt man die Karpfenstücke heraus, giebt etwas frischen Essig darüber und serviert das Gericht; man kann auch den Fisch, wenn man die Stücke kalt essen will, mit etwas gesulztem Fischsud belegen, auch kalte Meerrettigsauce ist gut dazu, bestehend aus geriebenem Meerrettig, welchen man mit etwas Zucker, Essig und Weißwein angerührt hat.

27. Gebratener Karpfen.

Derselbe wird, nachdem er gereinigt und in Stücke geschnitten wurde, mit Salz eingerieben, in Mehl gewälzt und aus heißem Schmalz goldbraun gebraten.

28. Karpfen auf polnische Art.

Der Karpfen wird abgeschlachtet, aufgeschnitten, ausgenommen, das Blut aufgefangen und mit etwas Essig verrührt und zur Sauce aufbewahrt; alsdann schuppt und wäscht man ihn, schneidet den Fisch in beliebige Stücke, bestreut diese mit Salz und läßt sie eine zeitlang stehen. In einen Tiegel giebt man Butter und etwas geschnittene Zwiebeln, legt die Karpfenstücke darauf, giebt etwas Weineßig, Pfeffer, Gewürznelken, Zitronenschale und Lorbeerblatt dazu, läßt den Karpfen damit dünsten, wendet die Stücke, bereitet aus Butter, Mehl und etwas Zucker eine dunkle Einbrenne, giebt diese zu dem Fisch, läßt es nochmals aufkochen, gießt kurz vor dem Anrichten das Karpfenblut dazu, läßt es nochmals aufwallen, richtet den Fisch auf eine Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

29. Karpfen mit Rotwein.

Dieselben werden geschuppt, gesalzen, Gewürz, Lorbeerblatt, Zitrone und 1 Glas Rotwein daran gegeben und 1 Stunde stehen lassen; alsdann bereitet man folgende Sauce: 1 Stück Butter wird mit Mehl hellbraun gedünstet, gebe etwas Zucker und Zwiebeln dazu,

lösche es dann mit kräftiger Bouillon ab, lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gebe den Fisch samt allem dazu, lasse den Fisch je nach Größe so lange darin kochen, bis er weich ist, richte ihn an und gieße die Sauce darüber.

30. Paprika-Karpfen.

Einen Karpfen wasche und schuppe man, schneide ihn in nicht zu große Stücke und entferne alle Gräten. Dann reibe man ihn mit Salz, welchem man etwas Paprika beigemischt hat, gut ein und lasse ihn einige Stunden stehen. Frische Butter gebe man in eine Kasserolle; wenn diese steigt, gebe man die Fischstücke, welche man einmal in Mehl umgewälzt hat, hinein, lasse sie ein wenig anbraten, übergieße sie mit saurer Sahne, lasse sie einmal aufkochen und dann $\frac{1}{2}$ Stunde am Rande des Feuers ziehen, richte sie mit der Sauce in eine runde Schüssel an und gebe ungarische Nocken dazu: 1 Eßlöffel Butter, 4 Eßlöffel süße Sahne und 2 Eier rühre man mit Weizenmehl zu einem nicht zu festen Teig, steche mit dem Löffel kleine Klöschen aus und lasse dieselben 5 Minuten in Salzwasser kochen.

31. Kaulbarbe.

Dieselben werden geschuppt, nachdem sie getötet worden und die stacheligen Rückenflossen abgeschnitten, in Salzwasser, Zwiebeln und Gewürz halb gar gekocht. Dann bereitet man eine Buttersauce, löschst sie mit der Fleischbrühe ab, fügt Petersilie und etwas Zitronensaft oder Essig dazu, legt die Fische hinein und läßt sie in dieser feimigen Sauce vollends gar dämpfen.

32. Lachs mit holländischer Sauce.

Der Lachs wird in Salzwasser, an welches man Essig, Zwiebeln, Gewürzkörner, Lorbeerblätter und Wurzelwerk gethan hat, weich gekocht; zur Sauce rührt man 125 Gramm Butter schaumig, fügt 3 Eidotter, 3 Eßlöffel Mehl und ein Glas Weißwein hinzu und rührt alles glatt. Hierauf kommt die Sauce aufs Feuer, wo sie, nachdem man etwas Fischwasser angegossen hat, so lange gerührt wird, bis sie anfängt dick zu werden. Alsdann kommt noch ein Stück Butter und einige Tropfen Zitronensaft hinzu und die Sauce ist fertig.

33. Lachs gedämpft.

Einen nicht zu großen Lachs schuppe man, nehme ihn aus und wasche ihn ab. Eine Bratpfanne bedecke man mit Speckscheiben und etwas Wurzelwerk, lege den Lachs darauf, übergieße ihn mit heißer

Butter, einer halben Flasche Weißwein und brate ihn im Ofen unter öfterem Begießen, wobei man, wenn der Fond sehr kurz ist, immer etwas Wasser nachgießt, ungefähr 1 Stunde. Dann nehme man ihn heraus, lege ihn auf die Schüssel und garniere ihn mit Salzkartoffeln und Zitrone. Unterdessen koche man die Sauce aus der Pfanne los, gebe noch ein Stück frische Butter darunter, seihe sie durch und gebe sie zu dem Fisch.

34. Lachsschnitten gebacken.

Man schneide einen ausgenommenen, geschuppten und gewaschenen Lachs in zweifingerdicke Scheiben, salze und pfeffere sie, paniere dieselben mit Ei und Semmel. Butter mache man in einer Pfanne heiß, gebe die Lachsschnitten hinein, drehe sie nach 5 Minuten um und lasse sie noch 10 Minuten backen. Dann setze man sie auf eine lange Schüssel in die natürliche Form des Fisches wieder zusammen und garniere sie mit Salzkartoffeln und Zitrone. Remouladesauce und braune Butter gebe man besonders dazu.

35. Koteletten von Lachs.

Der Lachs wird von Gräten und Haut befreit; den dadurch entstandenen Stücken wird die Form von Koteletten gegeben, alsdann werden dieselben etwas eingesalzen, und nachdem sie einige Stunden so gelegen, einzeln mit einem Tuche abgetrocknet, mit weißem Pfeffer bestreut, in Ei und Semmel umgedreht, eine große Gräte als Knochen hineingesteckt und hellgelb gebraten.

36. Koteletten von Lachs grilliert.

Die Koteletten werden wie vorher angegeben bereitet, doch darf man sie dann nicht panieren; man giebt frische Kräuterbutter dazu, wie im vorhergegangenen Rezept Nr. 10 angegeben.

37. Salm oder Lachs nach Daumont.

Ein schönes Stück wird in einem guten Fischsud mit Gewürz und Weißwein gekocht (man rechnet auf eine Person gewöhnlich 125 Gramm) nimmt ihn dann heraus, zieht die Haut ab, bestreicht eine flache Schüssel mit Butter, legt ihn darauf und giebt einige schöne Köpfe Champignon darüber; unterdessen hat man eine weiße Sauce von dem Fischsud und kräftiger Bouillon bereitet, welche gut durchgekocht und etwas dickflüssig sein muß, gebe sie durch ein feines Sieb über den Fisch, nebst etwas geriebener Semmel, Butter und Käse, bäckt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde in der heißen Röhre, bis er schön gratiniert (krustig) ist und serviert sofort.

38. Salm nach venezianischer Art.

Ein schönes Salmstück, je nach Bedarf, wird, nachdem es geschuppt ist, mit Salz und Pfeffer eingerieben. Lasse feines Öl in einer Pfanne heiß werden, gebe ihn hinein und lasse ihn unter öfterem Begießen darin gar werden, und ziehe dann die Haut ab. Unterdessen hat man eine weiße Fischsauce mit etwas Krebsbutter darin bereitet und einen zweiten Teil, grüne Sauce, bestehend aus: Kräutern, einigen Spinatblättern, etwas Petersilie, Korbkraut, Estragon, einigen feinen Essiggurken, Kapern. Die Kräuter werden zuerst einige Male aufgekocht, abgekühlt, ausgedrückt, alles zusammen mit einem Stück Butter gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen, gebe dies dann in den zweiten Teil der Sauce, gieße diese grüne Sauce unter den Fisch, während die rote Sauce über den Fisch gegossen wird, garniere die Schüssel mit Austern, Muscheln, Champignons, alles abwechselnd in Bouquetform, und reiche grüne Sauce noch besonders beim Servieren dazu.

39. Salm nach Chambord.

Man nehme hierzu ein schönes Mittelstück oder eine passende Lachsforelle, ziehe die Haut ab, spicke den Fisch geschmackvoll, salze ihn ein und setze ihn in eine passende Fischpfanne mit Butter, Wurzelwerk, gebe etwas guten Weißwein dazu und schmore ihn unter fleißigem Begießen; dann bereitet man eine kräftige, braune Fischsauce, giebt einen Teil davon auf die Schüssel unter den Fisch, legt den glasierten Fisch darauf, garniert ihn mit Fischklößen, glasierten Kalbsmilchen, Champignons, Trüffeln, Krebsen und reicht den Rest der Sauce besonders zu dem Gericht. Die Sauce bereitet man nur von etwas Butter und Mehl geschwigt, mit dem Fischfond aufgefüllt und gut verkocht; sie muß ziemlich dick sein und wird mit etwas feinem Rheinwein im Geschmack gehoben.

40. Salm nach Richelieu.

Dieser wird in Weißwein mit Wurzelwerk gekocht. Schwitze Mehl in Butter weiß, lösche dies mit dem Sude ab, lasse die Sauce gut durchkochen, gebe sie durch ein Sieb, schlage etwas frische Butter und Krebsbutter darunter, garniere den Fisch mit roten und weißen Fischklößen, Trüffeln, Champignons, Krebsen, gebe einen Teil der Sauce darüber, serviere den Rest besonders dazu.

41. Muränen.

Nachdem die Fische geschuppt und gereinigt sind, schneidet man sie zu beiden Seiten der Rückenlinie entlang ein, legt sie in einen

kräftigen Fischsud, der mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Essig ver-
setzt worden, siedet sie darin und läßt sie noch kurze Zeit in ihrem
Sud stehen. Man kann sie mit Essig und Öl oder mit Kräuter-
oder mit holländischer Sauce servieren. Die Müränen schmecken
auch gebacken sehr gut.

42. Neunaugen.

Dieselben können mariniert und geröstet oder mit Salz ab-
gerieben, in Salzwasser mit Gewürz gekocht und mit Essig und Öl
serviert werden.

43. Rouget (oder Petermännchen genannt).

Diese eignen sich am besten zum Grillieren. Man schneide
den Kopf ab und ziehe die Haut ab. Sind die Fische sehr groß,
so spaltet man sie der Länge nach durch, salzt, drückt sie ins Mehl
und bratet sie langsam in Butter und giebt beim Anrichten Kräuter-
butter darauf (wie in Rezept 10 angegeben).

44. Filets von Rouget nach Nelson.

Der Rouget wird der Länge nach durchgeschnitten, von Haut
und Gräte befreit, dann wieder in kleinere Stücke geteilt, gesalzen,
langsam in Butter geschmort, französisch angerichtet und auf jedes
Filet etwas Kräuterbutter gegeben. Kleine grüne Erbsen werden
weich gekocht, mit Butter und gehackter Petersilie gedünstet und in
die Mitte der Fischschüssel arrangiert.

45. Gefüllte Sardinen.

Frische Sardinen werden geschuppt, ausgenommen, der Kopf
abgeschnitten, der Länge nach am Bauche aufgeschnitten, die Gräten,
ohne zu zerreißen, herausgenommen; dann bereite einen Spinat wie
zu Gemüsen, aber dicker, rühre ihn auf dem Feuer mit etwas ge-
hackten, gedämpften Zwiebeln, gehackten Eiern, etwas klein geschnit-
tenen Sardellen und einigen rohen Eidottern gut ab, streiche auf jede
Sardine so viel als nötig von der Farce auf, rolle sie zusammen,
setze sie auf eine Platte, welche man vorher ebenfalls mit einer
Lage Spinat belegt hatte, streut etwas geriebenes Brot und Käse
darauf, stellt die Speise 10 Minuten in die heiße Röhre und giebt
etwas Jus darüber.

46. Schellfisch gebacken.

Nachdem der Fisch gereinigt worden, salzt man ihn ein und
läßt ihn 1 Stunde liegen; dann wird er in Stücke geteilt, ins Mehl
gedrückt, in Eiweiß und Paniersfemmel gewälzt und in heißem Schmalz
schön braun gebacken.

47. Schellfisch mit Butter Sauce.

Der Fisch wird sehr rein gewaschen und von den innen anhaftenden, schwarzen Häutchen befreit und geschuppt, mit kaltem Salzwasser zugelegt und gekocht, bis er aufspringen will; dann wird er auf eine heiße Platte herausgenommen und mit heißer Butter übergossen oder man läßt ein Stückchen Süßrahmbutter gelb werden, giebt etwas Mehl und fein gewiegte Petersilie hinein, verdünnt daselbe mit Fischsud oder heißem Wasser; die Sauce muß jedoch dickflüssig bleiben und giebt Salzkartoffeln dazu.

48. Schleien.

Dieselben werden ausgenommen und, wenn sie groß sind, halbiert; dann mit kaltem Salzwasser, etwas Butter, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Kümmel aufgesetzt. Man serviert sie mit heißer Butter und Meerrettig, welcher mit etwas Zucker, Salz und süßem Rahm angemacht wurde und giebt Salzkartoffeln dazu. Die Schleien sind in den Monaten August—Oktober am schmackhaftesten.

49. Schmerlen, Grundeln.

Dieselben sind vom Mai bis November am schmackhaftesten; man bäckt sie wie die Forellen oder giebt sie kalt mit Essig und Öl.

50. Gebackene Stinte.

Diese werden verlesen, gewaschen und gesalzen, dann in Mehl und Semmelbröseln gewälzt und aus heißer Butter hellbraun herausgebakten.

51. Stockfisch mit Butter abgeschmälzt.

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser auf Feuer gesetzt; sobald er zu kochen beginnt, nimmt man ihn vom Feuer, giebt eine handvoll Salz daran, deckt ihn zu und läßt ihn etwas stehen, bestreicht das Innere einer Schüssel mit Butter, löst Haut und Gräten vom Stockfisch ab, legt ihn dann auf die Schüssel und gießt in Butter geröstete Semmelbrösel und fein geschnittene, in Butter gedünstete Zwiebeln darüber.

52. Stockfisch gedämpft.

Dieser wird gewässert, in Stücke geschnitten, mit kaltem Salzwasser aufgesetzt; dann läßt man ihn bis zum Kochen kommen, zieht die Haut rasch ab und grätet ihn aus. Ein schönes Stück Butter wird mit 1 Löffel voll gewiegter Petersilie, ebensoviel geriebener

Semmel und Mehl, 65 Gramm feingewiegten Sardellen in eine Kasserolle gethan, der Fisch darauf gelegt, etwas Salz darüber gestreut und etwas gedämpft (nicht zu lange, sonst wird der Fisch hart). Beim Anrichten giebt man Butter mit geriebener Semmel darüber, oder man zieht ihn mit Sahne und 2 Eidottern ab.

53. Blinder Stockfisch.

Die Brühe des abgekochten Stockfisches bewahre für den Abend oder nächsten Mittag auf, ebenso den übrig gebliebenen Stockfisch (ein kleiner Teller voll genügt für 4 Personen). Altbackene Brötchen schneidet man in Scheiben, taucht sie in die Stockfischbrühe und legt sie in eine Pfanne mit zerlassenen Schmalz, der übrige Stockfisch kommt nebst etwas Zwiebel, Salz und Pfeffer darauf, dann die andern Brötchen, und bäckt sie bei öfterem Umdrehen, doch ist Anbrennen sehr zu verhüten.

54. Seezunge oder Sole mit Weißwein.

Die Seezunge wird, nachdem man die Haut abgezogen, ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, gesalzen, in eine passende Pfanne gelegt, mit einem Stück Butter, einem Glas Weißwein, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe, einer Scheibe Zwiebel und Gewürz 10 Minuten langsam gedünstet.

Schweize etwas Mehl in Butter weiß, gebe diese Brühe darauf, lasse sie gut aufkochen, binde die Sauce mit 1—2 Eigelb und etwas frischer Butter, hebe sie gut im Geschmack mit Zitronensaft, passiere sie über die mit einigen Champignons belegte Sole und garniere die Schüssel mit aus frischer Butter gebackenen, in Herzform geschnittenen Brotcroutons.

55. Seezunge nach Art Normande.

Dieselbe wird auf dieselbe Weise wie die vorhergegangene zubereitet; nachdem die Seezunge angerichtet, wird sie mit der Sauce begossen, der Länge nach mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln belegt und die Schüssel ringförmig mit einer Garnitur von Croutons, Austern, Muscheln, Krebsen oder Krabben, Champignons, kleinen gebackenen Fischen, jede für sich einen Ring abwechselnd bildend, garniert; man kann auch eine Garnitur von Fischklößchen dazu geben. (Die Austern dürfen nur ziehen, nicht kochen, sonst werden sie hart.)

56. Seezunge mit Petersilienauce.

Die Seezunge wird, nachdem die Haut abgezogen, ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, gesalzen, in eine passende Pfanne gelegt, mit einem Stück Butter, 1 Glas Weißwein, etwas Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe, 1 Zwiebelscheibe und Gewürz 10 Minuten langsam gedünstet; schwize Mehl in Butter weiß, gebe diese Brühe darauf, lasse es gut aufkochen, binde die Sauce mit 1—2 Eigelb und etwas frischer Butter, hebe sie gut im Geschmack, passiere sie durch ein Sieb, gebe frisch gehackte Petersilie dazu, gieße die Sauce über die Sole und serviere sie mit frischen Salzkartoffeln.

57. Seezunge mit grünen Erbsen.

Diese wird ebenso zubereitet, man nimmt jedoch nicht so viel Petersilie dazu, wie im vorhergegangenen Rezept, und giebt eingemachte oder frisch gekochte grüne Erbsen dazu.

58. Seezunge nach Mornay.

Die Seezunge wird wie die vorhergegangene gekocht; schwize unterdessen etwas Mehl mit etwas geschnittenen Zwiebeln in Butter weiß, fülle es mit süßem Rahm oder Milch auf, lasse sie gut verkochen und hebe sie mit Muskatnuß, weißem oder Cayennepfeffer gut im Geschmack. Die Sauce muß ziemlich dick sein, damit sie die Sole maskiert, bestreiche eine passende Platte, die man zu Tisch geben und in den Ofen schieben kann, mit Butter, gebe die Seezunge darauf, passiere die Sauce darüber, gebe etwas geriebene Semmel, Parmesan- oder Schweizerkäse und Butter darauf, schiebe sie in die Röhre und lasse sie ungefähr 11 Minuten schön gelb werden und garniere sie mit kleinen Kartoffelcroquettes.

59. Seezunge nach Marguern.

Dieselbe wird wie die vorhergegangene gedämpft. Bereite eine Sauce wie zu Sole in Weißwein, lasse dieselbe, nachdem man sie legiert, unter beständigem Rühren gut durchkochen, gebe die Zunge ebenfalls auf eine mit Butter bestrichene Platte, garniere mit Muscheln in Bouquets, welche man zuvor gekocht, aus den Schalen genommen, die Härte davon entfernt hatte, Champignons und Krabben, gebe die Sauce über den Fisch und verfahre weiter wie im vorigen Rezept.

Die Garnituren können auch erst, nachdem der Fisch aus dem Ofen kommt, darum gelegt werden, und aus Ermangelung von Krabben kann man auch mit Krebschwänzen garnieren.

60. Seezunge nach Berch.

Zu einer Seezunge hacke man 5—6 kleine Zwiebeln recht fein und dämpfe sie in Butter weiß. Ein Eßlöffel frisch gehackte Petersilie, 1 Glas Weißwein, gebe das Ganze an die eingefalzene Zunge und koche sie wie die vorhergegangene; dünste etwas Mehl in Butter weiß, gebe diese Brühe nebst etwas Bouillon oder Fischfond darauf, koche die Sauce gut durch, hebe sie im Geschmack, gebe sie über den Fisch, streue Brot, Käse und Butter darüber und gratiniere das Gericht im Ofen. Garniere alsdann die Schüssel mit gedünsteten Austern oder Morcheln; auch Champignons, Fischklöße und Krabben können dabei verwendet werden.

61. Seezunge auf bürgerliche Art.

Nachdem die Seezunge abgezogen, schneide sie quer in Stücke, falze und pfeffere sie; unterdessen dämpfe fein gehackte Zwiebel in Butter, einige ausgekernte, in Stücke geschnittene Tomaten, die Zungenstücke dazu, und schwinde es zusammen auf dem Feuer, gebe 1 gutes Glas Weißwein, etwas Bouillon nebst gehackter Petersilie dazu und lasse es 10 Minuten zusammen kochen, gebe etwas weiße Sauce oder etwas Butter, mit einem Eßlöffel voll Mehl vermengt, unter beständigem Schwingen darunter und serviere frische Kartoffeln dazu.

62. Seezunge auf amerikanische Art.

Etwas fein gehackte Zwiebel wird in Butter weiß gedämpft, gebe 1 gutes Glas Weißwein dazu nebst einem zusammengebundenen Bouquet garni, welches aus einem Lorbeerblatt, einigen Sträußchen Petersilie, einem Stengelchen Thymian besteht, gebe die abgezogene Sole dazu, koche sie gar, gebe alsdann ein kleines Glas Cognac dazu, zünde sie an, damit der Geist ausbrennt, lasse alles zusammen noch ein wenig kochen und nehme die Zunge nebst Bouquet alsdann heraus; dann nehme einige Eßlöffel warme Tomatensauce, etwas Fleischextract, verrühre es tüchtig mit einem guten Stück frischer Butter, etwas gehacktem Estragon, hebe es im Geschmack mit etwas Cayennepfeffer und Zitronensaft, gebe diese Sauce über den Fisch und serviere ihn mit frischen Kartoffeln.

63. Seezunge nach Colbert.

Nachdem die Zunge abgezogen, die Flossen abgeschnitten, löse man auf einer Seite beide Filets fast los, das heißt so, daß am Kopfe und am Schwanz die Filets mit der Gräte noch ungefähr

2 Zoll lang zusammen hängen, schneide von da ab, wo die Gräte bloßgelegt ist, dieselbe mit einem spitzen Messer quer oben und unten durch, salze die Zunge ein und lege sie in Milch; alsdann wende sie in Mehl, dann in gequirtem Ei und gestoßener Semmel, backe sie in geklärter Butter schön gelb, richte sie auf eine mit Zitronenscheiben und Petersilie geschmackvoll garnierte Platte an, nachdem man die Gräte vom Kopfe aus herausgezogen hat und gebe in die Öffnung eine gut bereitete Kräuterbutter, wie in Rezept Nr. 10 angegeben.

64. Seezungen gebaden.

Von der Seezunge ziehe man die schwarze und weiße Haut ab, schneide den Kopf ab und nehme die Eingeweide heraus und wasche sie gut ab. Dann mache man einen Schnitt auf beiden Seiten längs des Rückgrades, salze sie ein und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Dann trockne man sie ab, paniere sie in Ei und Semmel und backe sie in nicht zu heißem Schmalz ungefähr 10 Minuten, lege sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen und haue mit dem Hackmesser jeden Fisch in 2 oder 3 Stücke, lege sie auf eine Schüssel, gebe auf jedes Stück einen halben Löffel Kräuterbutter und garniere mit Zitrone und Salzkartoffeln.

65. Seezungen im Ofen gebaden.

Man bereite die Fische wie oben angegeben vor, gebe in eine Pfanne ein Stück Butter nebst etwas Wurzelwerk, lege die Seezungen hinein, brate sie ein wenig auf beiden Seiten an, übergieße sie mit Weißwein, salze denselben etwas und lasse sie 10 Minuten dämpfen. Eine flache Porzellanschüssel streiche man mit Butter aus und lege die Fische darauf. Dann koche man die Brühe mit einem Löffel brauner Sauce dick ein, gieße sie über die Fische, überstreue dieselben mit geriebener Semmel, überträufle sie mit Krebsbutter und lasse sie auf der Schüssel, welche man auf ein Blech mit Salz stellt, $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen backen.

66. Seezungenfilets nach Dauphine.

Die Filets werden herausgeschnitten, geklopft, gesalzen, mit Hummerfarce bestrichen, zusammengelegt, die eine Hälfte der Filets wird gedämpft, die andere paniert und in Butter gebacken; richte sie abwechselnd an, gebe eine gute holländische Sauce über die nicht panierten Filets und streue etwas gehackte Trüffel auf dieselben. Auf die unpanierten Filets streue etwas gehackte, kleine Eßiggurken

und garniere die Platte beim Anrichten mit Krebschwänzen, Scheren, Champignons und gebackenen Brotherzchen.

67. Filets von Seezungen nach Joinville.

Nachdem die Filets von den Seezungen herausgeschnitten worden, klopfe man dieselben mit der flachen Seite eines schweren Messers, salze und bestreiche sie auf der Hautseite mit Fischfarce, klappe sie zusammen, stecke in jedes Filet eine Krebschere und dämpfe sie in Weißwein mit Butter. Unterdessen bereite man ein Gemisch (salpicon) von in kleine Würfel geschnittenem Hummerfleisch, Fischresten, Kalbsmilchen, Trüffeln und Champignons, vermenge das Ganze mit einer guten, legierten, weißen Fischsauce, richte die Filets auf eine runde, flache Schüssel an, die Scheren nach oben, begieße sie mit Krebsbutter und gebe das Salpicon in die Mitte.

68. Filets von Seezunge nach Maximilian.

Nachdem die Filets von den Seezungen abgelöst, werden sie geklopft, zusammengeschlagen, in Weißwein, etwas Zitronensaft und Butter gedämpft, auf eine lange Platte in zwei Reihen angerichtet. Die eine Reihe mit weißer Fischsauce und die andere mit rötlichbrauner Fischsauce, in welche man ziemlich Tomatenpurée gethan hat, begossen. Lege auf jedes Filet eine Trüffelscheibe und außen herum abwechselnd in Bouquets: Fischklößchen, Champignons, Krebscheren und Schwänze oder Krabbenschwänze.

69. Kouladen von Seezungen nach Rothschild.

Man schneide die Filets heraus, klopfe sie gut, salze und bestreiche sie mit einer Fischfarce, unter welche man gehackte Trüffel gemengt hat, rolle sie zusammen, dämpfe sie mit Weißwein, Butter und Fischfond, richte sie an und gieße eine weiße, gute Fischsauce darüber. Man dämpft einige unfarcierte Filets, sticht mit einem Ausstecher 20 markgroße Plätzchen aus, paniert und bäckt sie schön gelb, schneidet einige weiße Champignonköpfe in Scheiben auf und legt abwechselnd von beidem auf jede Koulade ein Stückchen dapon.

70. Trübschen.

Dieselben können ebenso vielseitige Verwendung finden, wie Forelle und Hecht.

71. Turbot gekocht mit holländischer Sauce.

Den Turbot oder die Steinbutte findet man in den meisten Meeren, in der Ost- und Nordsee; sein Fleisch ist sehr nahrhaft

und wohlschmeckend und kann mit allen den verschiedenen Saucen genossen werden, wie sie in den folgenden Rezepten angegeben sind.

Man schneide ihn auf der schwarzen Seite hinter dem Kopfe ein, nehme die Eingeweide heraus, wasche ihn aus und lege ihn womöglich 1 Stunde in fließendes Wasser, damit er schön weiß wird, setz ihn mit kaltem Wasser, in welches man etwas süße Milch und Salz gegeben, zum Feuer, läßt ihn ins Kochen kommen, zieht ihn alsbald zurück und läßt ihn noch 20—30 Minuten ziehen (je nach der Größe), richtet ihn so an, daß die weiße Seite nach oben kommt, garniert ihn mit Petersilie und serviert eine holländische Sauce und Salzkartoffeln dazu.

Ebenso kann der Turbot auch mit Krebs- oder Krabbenauce, mit klarer Butter und Petersilie oder mit Kapern-, Petersilien- oder Fenchelsauce genossen werden.

72. Gebackene Steinbutte.

Hierzu wählt man einen kleinen Turbot; nachdem er ausgenommen, der Kopf abgeschnitten ist, macht man kleine Einschnitte, salzt ihn, legt ihn in Milch, wälzt ihn in Mehl und dann in geschlagenem Ei, alsdann in geriebener Semmel, bäckt ihn schön langsam in klarer Butter, serviert ihn mit Zitronen und der Butter, worin er gebacken wurde, oder giebt eine Remoladensauce dazu; man kann denselben auch in Stücke schneiden und so behandeln, wie oben, und dann backen.

73. Turbot à l'Italienne.

Nachdem die Steinbutte ausgenommen, sauber gewaschen, Kopf und Flossen abgeschnitten sind, macht man kleine Einschnitte mit einem spitzen Messer, salzt sie, legt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte; man dämpft etwas fein gehackte Zwiebel in Butter, hackt Champignons und Trüffel dazu und schwigt es einige Minuten zusammen, gießt etwas guten Weißwein dazu, läßt ihn $\frac{2}{3}$ einkochen, giebt alsdann etwas Tomatensauce nebst der nötigen braunen, spanischen Sauce dazu, etwas gehackte Petersilie, Zitronensaft, läßt das Ganze gut zusammen kochen, so daß die Sauce den Fisch maschiert, giebt sie, nachdem sie gut im Geschmack gehoben, darüber, bestreut mit Brot und Käse, etwas Butter, und bratet sie langsam im Ofen.

74. Turbot nach Niederländischer Art.

Die Steinbutte, die in möglichst frischem Zustande gewählt worden ist, wird sorgfältig gepulzt, die Steine aus der schwarzen

Haut entfernt, der Kopf und die Flossen abgeschnitten, sauber gewaschen und in eine Steinbuttwanne mit soviel kaltem Wasser und etwas Milch in Verbindung gebracht, daß der Fisch reichlich damit bedeckt ist. Dann werden weiße Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, eine Zwiebel, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, ein Bouquet Peterfilie und das nötige Salz hinzugesetzt. Die Fischwanne wird hierauf auf ein starkes Feuer gesetzt und sobald der Siedgrad erreicht und das Aufschäumen beseitigt ist, wird die Steinbutte fest zugedeckt zur Seite gesetzt, um noch circa 30—40 Minuten weiter zu ziehen.

Der gekochte Fisch wird dann aus der Brühe gehoben, auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet und mit einigen Peterfilienbouquets und Salzkartoffeln garniert. Es ist ratsam, auf die gebrochene Serviette ein mit Butter bestrichenenes Papier zu legen, welches die Form des Fisches hat.

Man serviert eine holländische Sauce dazu.

75. Steinbutte à la crème gratin

oder: Gratinierte Steinbutte mit Kartoffelbordüre.

Hierzu können Reste des Fisches genommen werden. Man löst ihn aus den Gräten, bestreicht eine Platte mit Butter, spritzt einen schönen Rand von durchpassierten Kartoffeln (Pommes de terre Duchesse Masse genannt), unter welche man einige Eigelb und ein Stück Butter rührt, nebst Salz und Muskatnuß, giebt den Fisch in die Mitte und begießt ihn mit einer bereit gehaltenen, ziemlich dicken Béchamelsauce, streut etwas geriebenen Käse und Semmel nebst Butter darauf, stellt die Platte in die Röhre und bäckt das Ganze schön gelb. Dieses Gericht kann auch von andern Fischresten bereitet werden.

76. Croquettes von Steinbutte.

Hierzu kann man ebenfalls die Reste verwenden. Man befreit das Fleisch von den Gräten, schneidet es in kleine Würfel nebst Champignons und Trüffeln, bereitet eine dicke Béchamelsauce unter welche man einige Eigelb gerührt hat, giebt den Fisch hinein, hebt sie gut im Geschmack, rührt das Ganze auf dem Feuer einige Mal um, daß es zusammen aufkocht, schüttet die Masse alsdann auf eine flache Schüssel, läßt sie erkalten, formiert mit der Hand fingerlange und zweifingerdicke Croquettes, tunkt sie in Ei und Panierbrot, bäckt sie aus heißem Fett, richtet sie auf einer Serviette schön an mit gebackener Peterfilie und Zitrone. Serviere eine feine Kräutersauce besonders dazu.

77. Makrelen (blau gefotten).

Nachdem die Makrelen gereinigt und gut zurecht gemacht sind, nimmt man die Lebern sorgfältig heraus, salzt die Makrelen ein, setzt sie kurz vor dem Anrichten mit kochendem Salzwasser auf, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde an der Seite des Feuers ziehen, richtet sie an, verziert die Schüssel mit einem Kranze frischer Petersilie und serviert sie mit zerlassener Butter oder einer weißen Fischsauce.

78. Zander mit saurer Sahne.

Den Zander schuppe man, nehme ihn aus und wasche ihn ab, spicke ihn mit Speckfäden oder belege ihn mit Sardellen. In eine Bratpfanne gebe man einen Einsatz aus einem Fischkessel, lege den Zander darauf, übergieße ihn mit heißer Butter und brate ihn $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann gieße man saure Sahne, in welche man ein wenig Kartoffelmehl gethan, darüber und brate ihn unter öfterem Begießen noch $\frac{1}{2}$ Stunde, nehme ihn dann heraus, gieße die Sauce durch ein Sieb und gebe dieselbe nebst Salzkartoffeln zu dem Fisch.

79. Zander auf Matrosenart.

Von einem großen Zander werden die Filets ausgelöst, in passende Stücke geteilt, in einer Pfanne mit Butter kurz vor dem Anrichten schnell gar gemacht. Die Gräten werden klein gehackt, mit Wurzelwerk, Gewürz und etwas Zitronenschale zu einem Fond ausgekocht, dieser mit einigen Löffeln guter, brauner Sauce vermischt und mit Sardelleneffenz im Geschmack gehoben. Die Fischstückchen werden in dieser Sauce einmal aufgekocht, mit kleinen Champignons und glasierten Zwiebeln garniert.

80. Fischsalat.

Reste von allen Fischsorten eignen sich zu diesem Salat; der Fisch wird von allen Gräten befreit, zerkleinert und nach Geschmack mit Essig, Öl, gestoßenem Pfeffer, etwas Senf und Eigelb gut unter einander gerührt, erhaben angerichtet und schön mit kleinen, grünen Gurken, Kapern und Trüffeln verziert.

81. Sardellenbutter.

Man rühre 250 Gramm frische Butter zu Sahne und gebe 125 Gramm nur abgewaschene, entgrätete und zu Mus gewiegte Sardellen dazu, sowie 2 hartgekochte, fein gewiegte Eigelb und etwas klein geschnittenen Schnittlauch, mische alles gut untereinander und passiere es durch ein feines Sieb.