

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

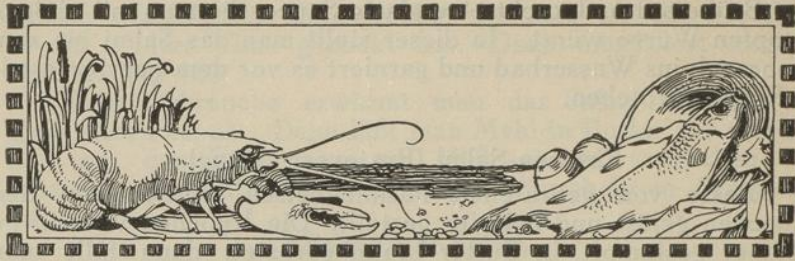
A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schalthiere

Stempel-Kehrmann, Anni

Öflingen, [1911]

Gekochter Fisch

urn:nbn:de:bsz:31-56728



B. Fische, Krusten- und Schaltiere.

Wie schon bei sterilisiertem Fleisch erwähnt, ist es von allergrößter Wichtigkeit, daß die Nahrungsmittel, welche sterilisiert werden sollen, von tadelloser Beschaffenheit sind. Fische, sowie Krusten- und Schaltiere kommen zur Herstellung von Konserven nur dann in Betracht, wenn sie lebendfrisch verwendet werden können. Fische können auf folgende Art sterilisiert werden:

1. gekocht im Fichsud;
2. gedämpft;
3. gebacken;
4. in Marinade;
5. in klarer Gallerte.

Krusten- und Schaltiere werden sterilisiert:

1. in Salzwasser;
2. in klarer Gallerte.

Gekochter Fisch.

Der Fisch wird in Portionsstücke geteilt, die der Größe der Sturzgläser angepaßt sind. Dann setzt man den gut gereinigten Fisch in kaltem Wasser aufs Feuer, gibt Salz hinzu und nach Geschmack einen Guß Essig, Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben und läßt den Fisch bis vors Kochen kommen, hebt ihn aus der Brühe, legt ihn vorsichtig in Gläser, gießt den Fichsud durch ein Haarsieb über die Fischstücke und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Kabeljau (gekocht)
 Schellfisch
 Zander
 Hecht
 Karpfen

siehe: Gekochter Fisch.

Gekochter Rheinsalm.

Der Rheinsalm wird in dicke Scheiben geschnitten und in kochendem Wasser, dem man Essig, Salz, Zwiebelscheiben und Pfefferkörner beigefügt hat, aufs Feuer gebracht. Dann zieht man ihn ganz zurück und läßt ihn, fest zugedeckt, langsam ziehen, bis er gar ist. Dann hebt man den Salm aus der Brühe, zieht die Haut vorsichtig ab, gibt den Fisch in Sturzgläser, übergießt mit der durchgeseibten Fischbrühe und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Gebackener Fisch.

Der Fisch wird aus Haut und Gräten gelöst und in zweifingerbreite, fingerlange Stücke geschnitten. Dann bestreut man die Fischstücke mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Mehl, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und paniert sie mit Paniermehl, das man mit Pfeffer und Salz gemischt hat, und backt sie in schwimmendem Fett goldgelb. Dann legt man die Fischstücke auf weißes Papier, läßt sie abtropfen und völlig erkalten. Danach füllt man sie in Gläser und sterilisiert 30 Min. bei 100°.

Beim Gebrauche wird der Fisch kalt aus dem Glase genommen und in heißem Schmalz erwärmt.

Kabeljau
Schellfisch
Halbsoles oder Limanden
Scholle
Zander

siehe: Gebackener Fisch.

Fischkoteletten.

Schellfisch oder Kabeljau wird der Größe der Sturzgläser entsprechend in Portionsstücke geteilt. Dann reibt man die Fischstücke mit Salz und Pfeffer ein, taucht sie von allen Seiten in Mehl, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und paniert sie mit Paniermehl, das man mit Salz und Pfeffer vermischt hat. Hierauf brät man die Fischkoteletten in heißem Fett gar und läßt sie verkühlen. Gänzlich erkaltet, werden sie in Gläser gefüllt und 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

Gedämpfter Fisch.

Der Fisch wird geputzt und gehäutet und in Portionsstücke geschnitten. Dann gibt man Butter in einen Bräter, legt die Fischstücke, die man mit Salz eingerieben hat, hinein, gibt etwas Zitronensaft, Pfeffer, Zwiebelscheiben und geriebenen Käse dazu und dämpft den Fisch durch. Hierauf gibt man ihn mit der Sauce (aber ohne die Zwiebelscheiben) in Sturzgläser und sterilisiert 30 Minuten bei 100°.

Diese Zubereitung gilt für Kabeljau und Schellfisch.