

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]

Fisch in Gelee

urn:nbn:de:bsz:31-56728

Bratheringe.

Frische Heringe (2 Pfund füllen ein $1\frac{1}{3}$ Liter-Glas) werden gereinigt, mit Salz eingerieben und von beiden Seiten schnell in Fett angebraten. Dann schiebt man sie recht vorsichtig in ein Glas und übergießt sie mit folgender Marinade: Ein Teil Wasser, ein Teil Essig, ein Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben und Pfefferkörner gibt man ebenfalls in das Glas und sterilisiert 30 Minuten bei 100° . Beim Gebrauche wird die sich obenauf bildende Fettschicht vorsichtig abgehoben und die Heringe angerichtet.

Aal in Gelee.

Vier Kalbsfüße werden gewässert und mit 4 Liter kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und 4 Stunden lang gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie erstarren und schabt alles Fett ab. $2\frac{1}{2}$ Pfund Aal, gehäutet und in Stücke geschnitten, wird mit einem halben Liter Weinessig und der aufgelösten Gallerte aufs Feuer gebracht. Hierauf gibt man folgendes an die Brühe: Salz, Pfefferkörner, zwei Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenscheibe und einige Zwiebelscheiben, und siedet den Aal langsam 10 Minuten. Danach hebt man ihn aus der Brühe, läßt ihn erkalten, schwenkt die Aalstücke vorsichtig in kaltem Wasser ab und legt sie in Sturzgläser (den Kopf läßt man zurück). Die Brühe wird eine Stunde lang weitergekocht, mit einem halben Teelöffel Würze gewürzt, mit der Schale und dem Eiweiß von 3 Eiern geklärt, durch ein Tuch gegossen und über den Fisch gegeben. Man sterilisiert 30 Minuten bei 100° .

Hecht in Gelee I.

Der Hecht wird in schöne Stücke geschnitten und in kaltem Wasser, dem man Salz, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und Essig beigefügt hat, aufs Feuer gebracht. Sind die Fischstücke gar, so hebt man sie aus der Brühe und legt sie, nachdem man sie in kaltem Wasser abgeschwenkt hat, zum Ablaufen auf ein Sieb. Schwartengallerte (Vorrat) wird erwärmt, mit geklärter Fischbrühe verdünnt und nach Geschmack mit Essig und Würze nachgewürzt. Man gibt die Fischstücke mit der Gallertbrühe in Gläser und sterilisiert 30 Min. bei 100° .

Hecht in Gelee II.

Der Hecht wird mit kaltem Wasser, dem man Salz, Pfefferkörner, Zwiebelscheiben und etwas Essig beifügt, aufs Feuer gebracht. Man kocht ihn gar, hebt ihn aus dem Fischsud, befreit ihn von Haut und Gräten und pflückt ihn in hübsche Stücke, die man in kaltem Wasser abschwenkt und auf ein Sieb zum Ablaufen legt. Eine Schwartengallerte wird aufge-

löst, mit geklärter Fischbrühe verdünnt und mit Essig und Würze nachgewürzt. Dann gibt man Fisch und Gallertbrühe in Pain-Gläser und sterilisiert 30 Minuten bei 100°. Man serviert die Fischgelees gestürzt mit einer Mayonnaisen- oder Senfsauce.

Kleine Fisch-Gelees von Hecht und Salm.

(10 Pain-Gläser.)

Der Hecht (2 Pfund) wird in kaltem Wasser, dem man Salz, Pfefferkörner und Essig beigefügt hat, aufs Feuer gebracht. Den Salm (1 Pfund) setzt man heiß mit denselben Zutaten auf. Ist der Fisch gar, so wird er von Haut und Gräten befreit, zerpfückt, in kaltem Wasser abgeschwenkt und auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben. Dann löst man Schwartengallerte (Vorrat) auf, gibt zu $\frac{2}{3}$ aufgelöster Gallerte $\frac{1}{3}$ geklärte Hechtbrühe, füllt Fisch und Gallertbrühe in Gläser und sterilisiert 30 Min. bei 100°.

Die Fisch-Gelees werden gestürzt und mit Mayonnaise serviert.

Ist der Salm sehr fett, so setzt sich leicht beim Sterilisieren flüssiges Fett oben auf die Gallerte. Man fängt dieses vorsichtig mit Watte oder Löschpapier auf, ehe man die Gelees stürzt.

Maifisch in Gelee.

Aus drei Kalbsfüßen, drei Schweinsfüßen und einem Pfund Schwarte wird eine Schwartengallerte gekocht. Die Gallerte läßt man erstarren, entfettet sie, löst sie im Wasserbade auf und gießt sie ungeklärt über 3 Pfund zu schönen Scheiben geschnittenen Maifisch. Dann fügt man Salz, Pfefferkörner, Gewürznelken, ein Lorbeerblatt und einige Zwiebelscheiben, sowie $\frac{1}{4}$ Liter Essig hinzu und kocht den Fisch langsam gar. Die Fischstücke werden aus der Brühe genommen, kalt gestellt und in kaltem Wasser abgeschwenkt. Darauf legt man sie in Sturzgläser, übergießt mit der Gallerte, die man mit einem halben Teelöffel Würze würzt und mit den Schalen und dem Weißen von 6 Eiern geklärt hat. Sterilisationsdauer 30 Min. bei 100°.

Rheinsalm in Gelee.

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. Darauf hebt man den Salm aus der Brühe, zieht die Haut ab und läßt ihn erkalten. $\frac{2}{3}$ Schwartengallerte wird mit $\frac{1}{3}$ Fischsud vermischt, die Brühe geklärt, durch ein Tuch gegossen und mit Salz abgeschwenkt. Der Salm wird in kaltem Wasser abgeschwenkt, die Stücke ganz, als Scheiben

oder möglichst groß zerlegt, in Sturzgläser gefüllt, mit der Gallertbrühe übergossen und 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

Beim Gebrauche nimmt man alles Fett, das sich oben auf die Gallerte gesetzt hat, mit reinem Papier ab, hebt den Salm vorsichtig aus dem Glase und garniert ihn mit Kopfsalat und harten Eiern. Man reicht eine Mayonnaise dazu.

Fischreste.

Uebriggebliebener gekochter Fisch wird von Haut und Gräten befreit, in Stücke gepflückt, mit Fischsud übergossen und 30 Minuten bei 100° sterilisiert.

V e r w e n d u n g :

1. Fischauflauf.
2. Fischbälle.
3. Fischcroquettes.
4. Fischcoquilles.
5. Fischkoteletten.
6. Fischkranz.
7. Fischpasteten.
8. Fischragout.
9. Fischsalat.

Fischauflauf.

Man läßt Mehl in Butter gar werden, füllt mit Fischbrühe auf und kocht eine dicke Sauce, die man mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzt und mit Eigelb abrührt. Auf 1 Liter Fischstückchen rechnet man $\frac{1}{3}$ Liter Sauce und zwei Eidotter. In dieser Sauce stellt man die Fischstückchen bis zum Gebrauche im Wasserbade heiß. Dann kocht man recht mehlig Kartoffeln möglichst trocken und preßt sie durch die Kartoffelpresse. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen. Darauf gibt man eine Lage Kartoffelmasse hinein, dicht mit zerpfückten Butterstückchen belegt, dann eine Lage Fischragout. Die oberste Lage muß aus Kartoffelmasse bestehen. Hierauf glättet man diese mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel und verziert sie auf dieselbe Art, belegt den Auflauf mit Butterstückchen und backt ihn zu schöner goldgelber Farbe.

Fischbälle.

Die Fischstückchen werden auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben, dann durch die Fleischmaschine getrieben. Man vermischt die Fischmasse mit kalten geriebenen Kartoffeln, Eiern, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und Milch, bis es eine geschmeidige Masse ist, die sich gut formen läßt. Darauf rollt man Klöße daraus, die man erst in Mehl, dann in zerschlagenes Ei und zuletzt in mit Salz und Pfeffer gemischtes Paniermehl eintaucht und in schwimmendem Fett ausbackt.