

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

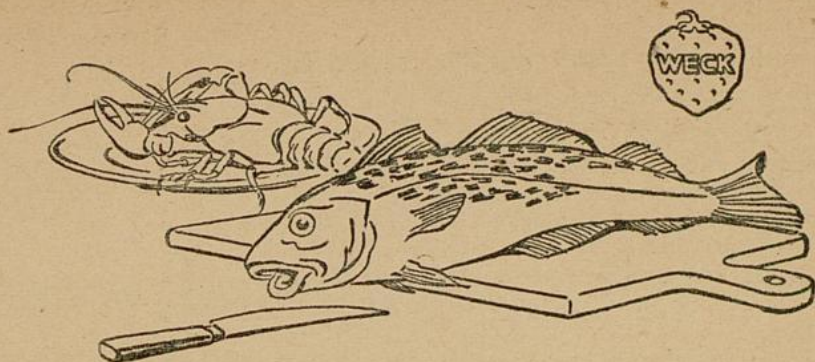
**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

Vierter Abschnitt: Die Verwertung von Fischen, Krusten-, Schaltieren

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**



#### VIERTER ABSCHNITT

## Die Verwertung von Fischen, Krusten- und Schalthieren

Fische, Krusten- und Schalthiere können nur lebendfrisch zu Dauerware verarbeitet werden. Deshalb wird man sie im allgemeinen nur in den Gegenden frischhalten, wo sie gefangen werden und wohin sie schnell versandt werden können. Fische, die zumal im Sommer einen längeren Versandweg hinter sich haben, soll man nicht frischzuhalten versuchen.

Es eignen sich auch nicht alle Fische gleich gut zum Frischhalten. Solche mit zartem Fleisch, die bei der Zubereitung nur wenige Minuten gesotten werden, zerfallen allzu leicht, wenn man sie die erforderliche Zeit im Glase erhitzt. Es kommen also im wesentlichen nur festfleischige Fische in Frage.

Die nachfolgenden Anweisungen gelten als Richtlinien, nach denen die verschiedenen Arten von Fischen verwertet werden können.

### Gekochter Fisch

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.  
(In erster Linie für Kabeljau, Schellfisch, Zander, Hecht.)

Nach gründlicher Reinigung teile man den Fisch in Stücke, die der Größe der Sturzgläser angepaßt sind, setze die Stücke aufs Feuer, salze und füge nach Geschmack einen Guß Essig, Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hinzu. Wenn der Fisch bis zum Kochen gekommen ist, hebe man ihn aus der Brühe, lege ihn vorsichtig in die Gläser, übergieße ihn mit dem durchgeseihten Fischsud und erhitze ihn.

### **Gedämpfter Fisch** (Kabeljau und Schellfish)

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Man putze und häute den Fisch, teile ihn in Stücke, reibe diese mit Salz ein, lege sie in heiße Butter in einen Bräter, gebe noch etwas Zitronensaft, Pfeffer und Zwiebelscheiben hinzu und dämpfe die Stücke durch. Darauf lege man sie mit der Tunke, aber ohne Zwiebelscheiben, in die Gläser und erhitze.

### **Gebackener Fisch** (Kabeljau, Schellfish, Seezunge, Limande [Kliesche, eine Schollenart], Scholle und Zander)

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Man häute den Fisch, löse ihn von den Gräten und schneide ihn in Stücke. Diese bestreue man mit Salz und Pfeffer, tauche sie in Mehl, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, wende sie in Weißbrotbröseln, die mit Salz und Pfeffer gemischt sind, und backe sie in reichlichem Fett goldgelb. Dann lege man die Stücke zum Abtropfen auf weißes Papier, lasse sie vollständig erkalten, lege sie dann erst in die Gläser und erhitze.

### **Fischreste**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Übriggebliebenen gekochten Fisch befreie man von Haut und Gräten, zerpfücke ihn in Stückchen, fülle diese in die Gläser, übergieße sie mit Fischsud und erhitze sie.

Die Fischreste lassen sich zur Herstellung von Fischauflauf, Fischbällchen, Fischpasteten, Fischsalat und ähnlichen Gerichten verwenden. Will man die Reste lediglich zur Herstellung von Fischsalat verwenden, mischt man den zum Übergießen bestimmten Fischsud mit Essig.

### **Hummer**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Ganz frischen Hummer koche man ab, löse das Fleisch vorsichtig aus den Schalen, lege es in Sturzgläser, fülle mit ganz schwach gesalzenem, abgekochtem Wasser auf und erhitze.

Das Hummerfleisch ist zu den verschiedensten Hummergerichten zu verwenden.

### **Krebsschwänze**

*Erhitzungsdauer:* in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Diese behandle man wie Hummer. Bei Krebsen ist besonders darauf zu achten, daß der Darm sauber entfernt wird.