

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh**

**Fäsch-Kußmaul, Lydia**

**Karlsruhe i.B., 1901**

13. Fische auf dem Rost

**urn:nbn:de:bsz:31-56227**

Kilogr. Nierstück mit Niere und Knochen gewogen werden auf folgende Weise gebraten: Das Fleisch wird sorgfältig ausgebeint,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Braten in- und auswendig mit feinem Salz und Pfeffer gut eingerieben, die Niere samt Fett in die Mitte gelegt, das Fleisch darum gerollt und gebunden. Nun wird die Bratpfanne in die gewünschte\*) Höhe eingeschoben, 2 Deciliter Fleischbrühe, oder in Ermanglung Wasser, in welchem Fall beim Anrichten der Sauce dann mit etwas Maggi-Würze nachgeholfen wird, in die Bratpfanne gegossen, der Bratraum während  $\frac{1}{4}$  Stunde mit voller Flamme erwärmt, das Fleisch der Länge nach an den Spieß gesteckt und mittelst Querspieß samt Schnur befestigt (vergl. Hammelskeule Nr. 11). Nun werden in einem kleinen Pfännchen 80 Gr. süße Butter ganz leicht zerlassen, das am Spieß befestigte Fleisch über die Bratpfanne gelegt, oben reichlich mit der zerlassenen Butter bepinselt, die vollen Flammen\*) darauf spielen gelassen, nach 5 Minuten den Spieß um eine Oeffnung gewendet, oben wieder reichlich mit Butter bestrichen und so während einer Stunde fortgefahren. Sollte sich der Braten jedoch vor der vorgeschriebenen Zeit anfangen zu bräunen, so werden die Flammen stark verkleinert und, wenn nötig, die Bratpfanne um 1—2 Rinnen tiefer hinuntergeschoben. — Nach 1 Stunde wird der Braten schön goldgelb glänzend, sehr saftig und die Niere gar sein. Das Fleisch wird nun auf eine heiße Platte angerichtet, der Bindfaden entfernt, die Sauce etwas entfettet (in diesem Falle kann eine starke  $\frac{1}{2}$  Tasse voll sehr gutes Fett abgeschöpft werden), wenn nötig noch rasch aufgekocht und neben den Braten geschüttet.

In gleicher Weise wird auch gefülltes und gerolltes Nierstück behandelt; nur daß es, der etwas feuchten Fülle wegen, 10 Minuten mehr Zeit erfordert.

### 13. Fische auf dem Roß.

Fische, wenn richtig behandelt, eignen sich ganz besonders gut zum Roßbraten. Sie werden im Allgemeinen gleich behan-

\*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

delt wie Schlachtfleisch, nur daß sie bei weniger starken Flammen (bei nur stark zur Hälfte geöffneter Flamme) geröstet werden.

**Matrele** von ungefähr 250 Gr. wird z. B. auf folgende Weise bereitet: Der Fisch wird ausgenommen, leicht ausgewaschen, die Augen ausgestochen, am Rücken auf beiden Seiten mit einigen  $\frac{1}{2}$  cm tiefen Quereinschnitten versehen,  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Rösten in- und auswendig mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben, in die Einschnitte ebenfalls Salz und Pfeffer gestreut und bis zum Gebrauch auf eine reine Platte gelegt.

Dann wird der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, der Rost mit Speck eingerieben auf die Bratpfanne gestellt, etwa 3 bis 4 Eßlöffel Fleischbrühe oder nur Wasser in die Bratpfanne gegossen und dieselbe in die zweitobersten Rinnen\*) eingeschoben. Dann wird der Fisch auf den heißen Rost gelegt, oben stark mit zerlassener süßer Butter bepinselt, was während dem Rösten mehrmals wiederholt wird und der Fisch während 16 Minuten, je 8 Minuten auf einer Seite, bei gut zur Hälfte geöffneter Flamme hübsch hellgelb gebraten (bei geschlossenem Bratraum), auf eine heiße Platte angerichtet, mit Kräuterbutter Nr. 14 belegt, oder mit einer beliebigen Fischsauce serviert.

Für den einfachern Familientisch kann folgende Sauce empfohlen werden: Der kleinen Sauce in der Bratpfanne wird etwas gehackte Petersilie, ein Stück süße Butter, nach Belieben etwas Zitronensaft oder einige Tropfen Essig beigelegt, alles nur „vor's Kochen“ gebracht, zur Verfeinerung noch ganz wenig Maggi-Würze beigegeben und alles über die Fische geschüttet.

Kleinere Fische brauchen selbstverständlich weniger und größere mehr Zeit zum Garwerden (125 Gr. schwere 8 Minuten) und eignen sich zum Rösten alle möglichen Fische, wie Schellfisch, Rotzunge, Kabeljau u., welcher in Tranchen geschnitten gleich behandelt wird. Natürlich geben die feineren Fische wie Hecht, Salm u. s. w. noch eine delikaterere Platte. — Lachs

\*) Siehe Anmerkung auf Seite 2.

hingegen eignet sich, seiner Trockenheit wegen weniger zu Röstenbraten. —

Ist man Liebhaber von gutem Olivenöl, so werden die Fische auf folgende Art behandelt: Nachdem die Fische vorbereitet und gesalzen, wie oben angegeben, so werden einige Löffel Olivenöl auf eine ovale Fleischplatte geschüttet und die Fische hierin während 1 bis 2 Stunden, je nach ihrer Größe, mariniert, d. h. in dieses Olivenöl gelegt und von Zeit zu Zeit umgewendet, so daß das Fleisch ganz damit getränkt ist, was den Fisch beim Rösten sehr zart und eine weitere Fettbeigabe beim Braten unnötig macht.

#### 14. Kräuterbutter.

60 Gr. süße Butter, der Saft einer halben Citrone, 2 bis 3 Löffel voll gehackte Petersilie, Pfeffer und feines Salz werden mittelst eines starken Löffels untereinander gemengt, geknetet und sofort zu Beefsteaks zu Koteletten, Wiener Schnitzeln u. s. w. verwendet.

Die Kräuterbutter läßt sich aber auch an kühlem Ort 3 bis 4 Tage aufbewahren.

#### 15. Passendstes Kochgeschirr und sparsamste Feuerung.

Die Kochtöpfe sollen möglichst breit und weniger hoch sein, da die Hitze auf diese Art am besten ausgenützt wird und empfehlen sich als geeignete Kochgeschirre solide Emailtöpfe, zum Wasser erhitzen und Suppenkochen verzinnnte Blechhafen, Messingpfannen und leichtere, verzinnnte Kupfergeschirre. Schwere eiserne und irdene Hafen sollten nur ausnahmsweise, erstere bei gewissen Fleischarten und letztere ebenfalls beim Sauerkrautkochen u. dgl. ihre Verwendung finden, da sie selbst viel zu viel Hitze gebrauchen, um erwärmt zu werden. Eine gute Ausnahme hievon bilden jedoch die rühmlichst bewährten **Vietigheimer Dampfkochtöpfe von Ch. Umbach**, die dank ihres guten hermetischen Verschlusses sehr viel Hitze zusammen halten, bei vielen Speisen,