Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

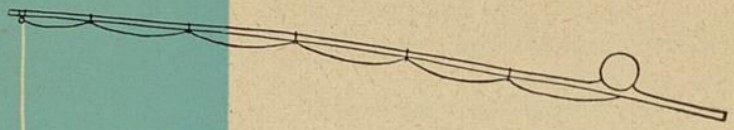
[S.l.], [ca. 1960]

Fisch

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Fisch



Gegrillter Fisch

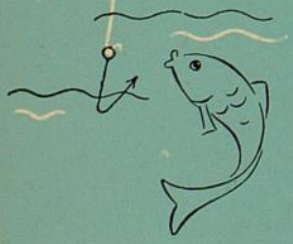
Ein Schellfisch von 1½ kg (Schwanzstück), 1 Zitrone, Senf, Speckstreifen, 1–2 Eßl. geriebener Käse, Butterflocken, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Petersilie – saure Milch, Sahne oder Buttermilch, oder auch etwas Weißwein, Mehl zum Andicken.

Der geschuppte, innen und außen gereinigte Fisch wird abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Zitrone beträufelt und auf den mit Fett bepinselten Rost der Grillpfanne gesetzt. Danach wird er mit Senf bestrichen, mit Speckstreifen belegt und mit dem geriebenen Käse bestreut.
Man gibt Butterflocken und Tomatenscheiben darauf und schiebt zur Mitte des Backofens ein. Nach 30 Minuten begießen. Den Inhalt der Grillpfanne gut abschmecken und mit dem Fisch zu Tisch geben.

Fisch mit Reis und Tomaten

1 kg Fischfilet, 500 g Tomaten, 2 Tassen Reis, 1–2 Eier, 1 Tasse Milch, 50 g Speck, Salz, Zitronensaft, Butterflocken, geriebener Käse.

Fischfleisch und Tomaten — jedes für sich — garen. Dann schichtet man in eine gefettete Auflaufform Fisch, Reis, Tomaten und den würflig geschnittenen, ausgelassenen Speck mit etwas Salz abwechselnd ein, übergießt die Speise mit den in der Milch verrührten Eiern und überstreut mit Käse. Im Backofen wird der Auflauf goldgelb überkrustet.



Heringsröllchen

1–1½ kg frische, grüne Heringsfilets, Zitronensaft, Petersilie, Salz, Senf, etwa ½ l sehr dicke Tomatensoße, geriebener Käse.

Die Filets säubern, mit Zitronensaft beträufeln, Petersilie bestreuen und leicht mit Senf bestreichen. Dann rollt man sie zusammen und stellt sie senkrecht in eine gefettete Auflaufform. Tomatensoße darübergeben und mit geriebenem Käse bestreuen. Man gart das Gericht im Backofen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Seelachs auf Gemüsebett

1 kg Fischfilet, 100 g Speck, 1 große Zwiebel, Suppengrün, einige Tomaten, nach Belieben geriebener Schweizer Käse.

Fischfilet wie üblich vorbereiten. Speck in Würfel schneiden und leicht anbräunen. Die Zwiebel und das sauber gewaschene Suppengrün in kl. Würfel schneiden. Suppengrün mit einer halben Tasse Wasser in eine Jenaer Glasschüssel geben, den Fisch mit der Hälfte der Speckwürfel und der Zwiebel belegen, halb zusammenschlagen und auf das Gemüsebett in der Schüssel geben. Den restlichen Speck und die Zwiebelringe sowie die in Scheiben geschnittenen Tomaten daraufgeben. Nach Belieben geriebenen Käse darüberstreuen. Das Gericht in wenigen Minuten ankochen, dann langsam fertig garen.

Fisch mit Blumenkohl (dänisch)

1 fester Blumenkohl, ½ kg gebratene und ½ kg gekochte Fischfilets, Mayonnaise, Krabben, Spargel, Champignons.

Der Blumenkohl wird vor dem Kochen in kaltes Salzwasser gelegt, um Raupen und Insekten herauszuziehen. Nach dem Kochen richtet man ihn auf einer runden Schüssel an und belegt ihn abwechselnd mit gekochtem und gebratenem Fischfilet. Der Rand der Schüssel wird ebenfalls belegt, jedoch in Abständen, diese Lücken werden dann mit Spargel, Champignons und grünen Erbsen ausgefüllt. Man spritzt Mayonnaise zwischen und über den Kohl und gibt einige Krabben darüber.

Makrelen, holländisch

Makrelen, Petersilie, Mehl, Salz, Butter, saure Sahne.

Man rechnet pro Person eine Makrele. Die Makrele wird gesäubert (nicht den Bauch aufschneiden) und mit gewaschener Petersilie gefüllt. Man näht sie oben zu, damit die Petersilie nicht herausfällt. Man trocknet den Fisch gut ab, paniert in Mehl und Salz und brät ihn in heißer Butter bis er fast gar ist. Dann mit saurer, dicker Sahne übergießen — bis zur Hälfte — in den Backofen einschieben und ihn in wenigen Minuten fertig garen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg