

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

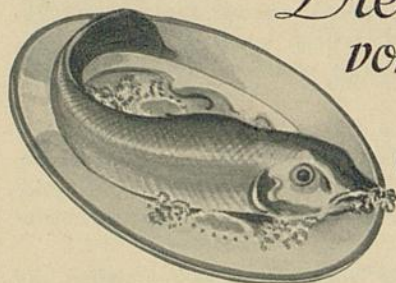
Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Die Zubereitung von Fischspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-57552




Die Zubereitung von Fischspeisen

aller Art gelingt im Junker & Ruh-Backofen ausgezeichnet. In kürzester Zeit sind die Gerichte fertig. Der Nährwertgehalt bleibt erhalten, da sie bei gelinder Temperatur gargedünstet und nicht, wie beim Kochen, im Sud ausgelaugt werden.

Das Dünsten von Fischen:

Die gesäuberten Fische werden mit Salz und Zitrone eingerieben und auf den Rost der Bratschüssel gelegt, der mit etwas Öl bepinselt werden muß, da die Haut des Fisches sonst ankleben würde.


Die Bratschüssel wird in die Mitte des Backofens eingeschoben, die Flamme entzündet (siehe Seite 14—16) und bohngroß eingestellt.

Der Schiebeknopf bleibt auf  stehen. Wird zum Fisch zerlassene Butter gereicht, so geben Sie die Butter gleich in die Sauciere und stellen sie ebenfalls mit in den Backofen. Die Butter zergeht langsam und ist zur gleichen Zeit fertig wie der Fisch. Der Fisch ist während des Dünstens von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter zu bepinseln.

Je nach Größe ist der Fisch in 25—35 Minuten gar gedünstet. Sobald sich die Seitengräten leicht herausziehen lassen, ist der Fisch fertig. Angerichtet wird der Fisch auf der Porzellanplatte, mit Zitronen- und Tomatenscheiben garniert und mit zerlassener Butter zu Tisch gegeben.

Das Braten von Fischkoteletts:

Der gesäuberte Fisch wird in 2—3 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Zitrone beträufelt, mit Salz eingerieben und mit Semmelmehl und Eigelb paniert. Die Bratschüssel mit Butter bepinseln und die Koteletts darauf legen.

Die Bratschüssel wird in die Mitte des Ofens eingeschoben, die Flammen entzündet und bohngroß eingestellt. Der Schiebeknopf bleibt auf  stehen.

In 25—35 Min. sind die Fischkoteletts fertig gebraten und können mit Majonnaise zu Tisch gegeben werden.