Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Fünfter Abschnitt. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Visual Library

vencer-Oel, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einer halben Zitrone, läßt das zusammen zugedeckt dämpfen, bis die Fasanen weich sind, thut sie hernach zum Erkalten heraus, und bereitet die Erdäpfel also: man reibt 4 bis 5 Erdäpfel von mittlerer Größe, dämpft sie dann mit einer Hand voll Petersil in dem Fett, worin die Fasanen gebraten wurden, und thut noch ein Stückchen ausgelassene Butter hinzu.

Hat dieses nun einige Minuten angezogen, so nimmt man es vom Feuer und rührt das Gelbe von 5 Eiern und ein Trinkgläschen voll süßen Rahm hinzu; dann belegt man eine Casserole mit gutem Butterteig, thut die Hälfte von der angerührten Erdäpfel-Masse darauf, gießt einige Löffel voll Jus darauf, und läßt sie stehen. Unterdessen befreit man die Fasanen von den Knochen, schneidet sie in ganz kleine Stückchen, legt sie auf die Erdäpfel, thut dann die andere Hälfte der Erdäpfel-Masse darüber, macht einen Deckel von Teig darauf, und backt die Pastete im Ofen schön gelb. Endlich stürzt man sie auf eine Schüssel, und sticht an verschiedenen Orten mit einem Spießchen hinein, gießt etliche Löffel voll Fleischbrühe (Jus) in die Löcher, und giebt sie gleich heiß zur Tafel.

Fünfter Abschnitt.

Fische.

1. Schleien mit Blut gedämpft.

Man reinigt und wascht die Schleien recht sauber,

nimmt sie aus, sorgt das Blut beizubehalten; dann gießt man etliche Eßlöffel voll Essig in die Fische, um das Blut, was etwa noch zurückbleibt, ganz herauszuspülen. Dann schneidet man sie in Stückchen, salzt sie, thut sie in einen Topf mit einem Stück Butter, etlichen Zitronenschalen, einer Selleriwurzel, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und etlichen Wachholderbeeren, gießt ein Gläschen Wein und etliche Eßlöffel voll Essig daran, bedeckt sie und läßt sie eine Weile dämpfen; bestreut sie alsdann mit ein wenig Mehl, schüttelt sie nun, gießt Fleischbrühe und Essig daran, und läßt sie mit diesem auskochen. Vor dem Anrichten verrührt man das Blut mit ein wenig Essig, und gießt es unter immerwährendem Rühren an die Fische, läßt sie aber nicht mehr kochen.

2. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht sehr sauber geputzt und ausgenommen ist, macht man auf beiden Seiten kleine Einschnitte; dann thut man den Fisch in eine flache Casserole sammt einem Löffel voll gehackter Petersil, eben so viel Chalotten, Zwiebeln und ein wenig gestoßenen Pfeffer und Salz, auch den Saft von einer Zitrone und ein halbes Trinkgläschen voll Provencer-Oel thut man daran, schüttelt es wohl untereinander und läßt es eine halbe Stunde stehen. Nun bringt man den so zugerichteten Hecht auf einen Rost und läßt ihn auf schwachen Kohlen auf beiden Seiten gelb braten, legt ihn dann schön auf eine Schüssel und macht eine Sauce auf folgende Art: Einen Löffel voll fein verwiegte Petersil, eben so viel Chalotten und Esdragon, ½ Loth Sardellen und eben so viel Kapern hackt man recht fein, und stößt es

zusammen in einem Mörser mit dem Gelben von 3 hartgesottenen Eiern, treibt es alsdann durch ein Haarsieb, thut etliche Eßlöffel voll Provencer-Oel dazu, ferner 2 Löffel voll französischen Senf, ein wenig Esdragon-Essig, Pfeffer und Salz, rührt alles gut untereinander, und gießt die Sauce zu dem Hecht, oder giebt sie besonders dazu.

3. Salmen in Papier.

Man formirt von Papier kleine viereckigte Kapseln und taucht sie in heiß gemachtes Schmalz; nun schneidet man die Salmen in Stückchen, bestreut sie mit Salz, und bringt sie nebst einer Hand voll gewiegter Petersil, Chalotten und andern Zwiebeln, Citronen, ½ Loth Sardellen, und eben so viel Kapern und einem halben Trinkgläschen voll Provencer-Oel auf das Feuer, und läßt sie langsam dämpfen. Nun thut man in jede der Kapseln ein Stückchen Salm und einen Löffel voll von den Kräutern, worin sie gedämpft wurden, und läßt sie wieder abkühlen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten stellt man sie in einen Ofen, damit sie wieder zu kochen anfangen, und richtet sie dann auf eine mit Petersil garnirte Schüssel an. In eine jede Kapsel gießt man ein wenig Kraftbrühe (Jus) und etliche Tropfen Zitronensaft, und giebt sie schnell zur Tafel.

4. Forellen mit Erdäpfel.

Die Forellen werden, wenn sie ausgenommen und mit einem Tuche abgetrocknet sind, eingesalzen und 2 Tage in den Keller gestellt. Nach dieser Zeit thut man sie sammt dem Salz in eine Casserole oder in eine mes-

singene Pfanne, und gießt so viel Wasser darauf, daß es recht darüber geht, läßt sie langsam sieden, aber nicht stark kochen, dann läßt man sie eine Stunde stehen und richtet sie auf eine Schüssel an, welche man rings herum mit einer Reihe abgekochter und geschälter Erdäpfel garnirt hat. Dann läßt man ein großes Stück Butter heiß werden, wirft eine Hand voll gehackter Petersil hinein, rührt es ein wenig um und gießt es über die Fische. Die Hechte können auf die nämliche Art behandelt werden.

5. Karpfen mit Kräuter.

Nachdem die Karpfen sauber geputzt, ausgenommen und mit einem Tuche wieder abgetrocknet sind, schneidet man sie der Länge nach entzwei, thut den Kopf und die Haut davon, nimmt die Gräte sauber heraus, schneidet die Karpfen in beliebige Stückchen, stößt eine Hand voll Petersil und Champignons oder Morcheln im Mörser, treibt die durch ein Haarsieb, thut das Gelbe von 2 Eiern dazu, und mischt sodann das nöthige Salz und Muskatnuß bei. Nun legt man die Fische auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, welche auf den Tisch gegeben werden kann, thut das Eingerührte darüber, legt ein mit Butter bestrichenes Papier darauf, und stellt es in einen warmen Ofen. Wenn es fertig ist, hebt man das Papier wieder davon ab, und gießt einen Löffel voll Fleischbrühe und eine schon bereitete weiße Butter-Sauce darüber.

6. Andere Art.

Wenn ein Karpfen von mittlerer Größe ausgenom-

men, geputzt und mit einem reinen Tuche wieder sauber abgetrocknet ist, zieht man die Haut herunter und spickt ihn wie ein Frikando, reibt ihn mit Pfeffer und Salz stark ein, thut ihn auf ein flaches Geschirr mit einem Stück Butter sammt etlichen fein geschnittenen Zwiebeln, etwas rohen Schinken, Petersil, Zitronen, Lorbeerblätter, etlichen Wachholderbeeren und einigen ganzen Gewürznelken, und läßt ihn auf Kohlen ein wenig dämpfen. Dann gießt man ein wenig Fleischbrühe und ein Glas rothen Wein daran und stellt ihn in einen Ofen; der Fisch muß so liegen, daß der Speck oben ist. Während dem muß der Fisch öfter begossen werden; dann legt man ihn auf eine Schüssel und erhält ihn warm, bis man folgende Sauce verfertigt hat: Man läßt die Sauce, worin der Karpfen gedämpft wurde, ganz dick einkochen; dann schneidet man 8 kleine Zwiebeln in dünne Scheiben, thut einen Eßlöffel voll Mehl dazu, dünstet sie in einem Stück Butter bis sie ein wenig gelb sind, gießt ein Glas rothen Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, thut ein Lorbeerblatt, die Schale von einer Zitrone und etliche Gewürznelken dazu, und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen. Nun treibt man diese Sauce durch ein Haarsieb, thut eine Hand voll abgekochte und sauber geputzte Champignons und eben so viel abgekochte Kalbsbrieschen dazu, mischt die eingekochte Sauce, noch eine Hand voll Morcheln und den Saft von einer Zitrone dazu, und wenn es eine Stunde gekocht hat, treibt man es durch ein Haarsieb über die Karpfen.

7. Fische im Dampf zu kochen.

Wenn die Fische, von welcher Art sie auch seyn mögen, recht sauber geputzt und ausgenommen, mit

einem reinen Tuche wieder sorgfältig abgetrocknet sind, werden sie mit Pfeffer, Salz und verwiegtem Petersil eingerieben; dann legt man sie in eine Casserole und thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etliche Wachholderbeeren hinzu, gießt ½ Gläschen gutes Provencer-Oel hinzu, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen, schüttelt sie auch öfters um. Nun macht man eine Papierkapsel und legt die Fische darein, taucht ein sauberes Tüchlein in Essig, legt es darauf, und stellt die Kapsel sammt den Fischen in die Casserole, stellt nun die Casserole in kochendes Wasser, und läßt das Wasser so lange sieden, bis die Fische weich sind, während dem man öfter die Leinwand wieder in den Essig taucht, und sie wieder auf die Fische legt. Dann richtet man sie, wenn sie fertig sind, auf die Schüssel an, und drückt den Saft von einer Zitrone darüber.

8. Aal mit kalter Sauce.

Dazu nimmt man einen guten Aal, zieht ihm die Haut ab, und legt ihn, nachdem er in Stückchen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, gehackten Chalotten, Petersil und Majoran eingerieben ist, auf eine Schüssel, drückt den Saft von einer Zitrone darauf, gießt ½ Trinkgläschen voll Provencer-Oel darüber, deckt ihn zu, und läßt ihn eine halbe Stunde stehen; dann wickelt man die Stücke in Papier, und backt sie auf dem Rost. Nun rührt man in einer irdenen Schüssel das Gelbe von etlichen Eiern, thut ein Glas Provencer-Oel und einige Löffel voll braune Fleischbrühe (Jus) nebst etwas gestoßenem Pfeffer und Salz hinzu, rührt es so lange, bis es recht dick ist; dann nimmt man den kalt gewordenen Aal, befreit die Stückchen vom Papier und von

den meisten Kräutern, wendet jedes in der Sauce um, daß sie recht daran hängen bleibt, legt sie schön auf die Platte und garnirt sie mit Petersil.

9. Gebratner Aal mit Salwei.

Nachdem der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, reibt sie mit Salz ein und umbindet sie mit Salweiblättchen; dann vermischt man ein Glas voll Oel mit Zitronensaft, legt den Aal auf den Rost und bratet ihn, indem man ihn immer mit dem gemischten Oele begießt; hernach thut man die Fäden davon, legt ihn auf die Schüssel, und serviert ihn mit Essig und Oel.

10. Fischotter.

Man putzt sie rein, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, legt sie in eine Casserole und thut Zitrone, Petersil, Knoblauch, ½ Loth Kapern, eben so viel Sardellen und ein wenig Esdragon und Basilikum, alles recht klein gehackt, dazu, gießt etwas Provencer-Oel bei, und läßt alles wohl zugedeckt eine Weile stehen; dann läßt man es langsam ein wenig dämpfen. Zuletzt thut man die Fischlebern dazu; während dem Dämpfen müssen sie öfter umgewendet werden; dann gießt man einen Schoppen Wasser hinzu, und läßt sie mit diesem so lange kochen, bis die Sauce ganz eingekocht und der Otter weich ist. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett rein ab, thut noch etliche Eßlöffel voll Esdragon, Essig und den Saft von einer Zitrone dazu, läßt es einmal damit aufkochen und richtet es an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

11. Krebse zu dämpfen.

Man siedet die Krebse, wie gewöhnlich, mit Wasser, Petersil und Salz, läßt sie ablaufen, befreit sie von den Schalen auf den Schwänzen, schneidet die untern Füße weg, wie auch die Spitzen von den Scheeren, und bricht den Bart ab. Dann bringt man sie in eine Casserole und thut etliche Löffel voll Provencer-Oel, Petersil, einige Chalotten, Knoblauch und eine mit Nelken besteckte Zwiebel daran, und läßt es auf Kohlen langsam dämpfen; dann richtet man die Krebse auf eine Schüssel, und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

12. Austern zu braten.

Wenn die Austern aufgemacht werden, muß man zuerst darauf sehen, daß der Saft darin bleibe. Man löst sie dann unten von der Schale gut ab, und stellt sie alle nebeneinander auf den Rost. Dann läßt man ein Stückchen Butter zerfließen, und thut davon in jede Austerschale so viel als nöthig ist, bestreut sie auch mit Pfeffer und Salz und mit ein wenig geriebener Semmel mit Petersil vermischt. Ist es Zeit zum Anrichten, so stellt man die Austern auf Kohlen, hält während dem Braten eine glühende Schaufel darüber und läßt sie schnell, aber nicht zu viel braten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg