Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

von lassen sich auch kleine halbfingerlange Klößchen formen, die man zum Garnieren von Ragout verwendet.

30. **Geflügelfüllsel.** Dies wird zubereitet wie Nr. 29. Anstatt Kalb- wird Geflügelfleisch genommen. Das Nierenfett wird weggelassen.

Fische.

Man unterscheidet Süßwasser- (Fluß-) Fische und Seefische. Das Fischfleisch hat dieselben Bestandteile, wie die gewöhnlichen Fleischsorten und ist im allgemeinen ebenso zuträglich und nahrhaft. Die besten Fischsorten haben sogar mehr muskelbildende Stoffe als jene. Dabei sind einige der nahrhaftesten Fische, wie Stockfische und Hering, billiger als jene. Am wohlschmeckendsten ist das Fleisch solcher Fische, die sofort nach dem Fangen getötet werden. Als Zeichen der Frische sind zu betrachten: rote Kiemen, klare Augen, steifer Körper und hartes Fleisch. Um den Fisch zu töten, packt man ihn mit einem Tuche fest am Schwanz und macht mit einem scharfen Messer einen tiefen Schnitt, der den Kopf vom Rückenmark trennt und den Fisch sofort tötet. Taucht man ihn nach dem Schlachten in siedendheißes Wasser, so erleichtert dieses bedeutend das Abschuppen. Dieses geschieht, indem man ihn am Schwanze faßt und mit einem scharfen Messer nach aufwärts schabt. Alsdann wird der Bauch aufgeschnitten, die Eingeweide werden herausgenommen und die weiße zähe Haut am Rückgrat und das darunter befindliche Blut entfernt. Der Fisch wird nun rasch ausgewaschen, gut abgetrocknet, gesalzen und nach seiner Weise zubereitet. Seefische dürfen nicht wie Süßwasserfische mit heißem, sondern müssen mit kaltem Wasser aufgestellt werden. Zum Blausieden bestimmte Fische werden nie geschuppt und dürfen außen so wenig wie möglich berührt werden, denn nur der die Fische umgebende Schleim bewirkt das Blauwerden. Seefische werden

wohlschmeckender, wenn man sie vor der Zubereitung mit Salz einreibt und eine Stunde liegenläßt. Man achte bei der Zubereitung darauf, daß keine nahrhaften Stoffe verlorengehen durch Auswässern oder dergl.

Zu den Seefischen gehören u. a.: Schellfisch, Steinbutt, Kabeljau, Dorsch, Zander und Soles.

1. **Fische zu sieden.** Die Fische werden geschuppt, gereinigt und abgetrocknet. Flußfische stellt man mit heißem, Seefische mit kaltem Wasser auf, dem man Salz, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Petersilie, 1 Zitronenscheibe und etwas Essig beigibt. Fängt das Wasser an zu sieden, so zieht man die Kasserolle zurück und läßt den Fisch je nach der Größe längere oder kürzere Zeit darin ziehen, 10—20 Minuten. Er wird dann vorsichtig angerichtet und mit zerlassener Butter oder Buttersauce serviert.

2. **Andere Art, Fische zu sieden.** Man legt den Fisch, nachdem er gereinigt, in etwas Essig und Salz. Hierauf dünstet man 1 kleingeschnittene Selleriewurzel, 1/2 Zwiebel, 1 Gelberübe in 50 g Butter halbweich, stäubt 1—2 Löffel Mehl darüber und läßt es gelb werden; dann rührt man es mit 1 Glas Wein glatt, gibt 1 Liter Fleischbrühe und etwas Zitronensaft dazu und läßt es eine zeitlang kochen. Alsdann treibt man es durch ein Sieb, gibt einige kleine, in Salzwasser abgekochte Zwiebeln und den abgetrockneten Fisch dazu und läßt ihn darin garwerden. Beim Anrichten seiht man die Sauce darüber. Auf diese Weise können alle Fische zubereitet werden.

3. **Fische zu backen.** Fische jeglicher Art werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet. Kleinere Fische läßt man ganz, größere schneidet man in Portionen, bestreut sie mit Salz und läßt sie etwa 1 Stunde liegen, trocknet sie ab und bereitet sie zu wie gebackene Forellen.

4. **Blaugesottene Forellen.** Ist die Forelle getötet, so wird sie ausgenommen, rein ausgewaschen, von innen gesalzen, dann gebogen, indem man den Schwanz in den Rachen schiebt und mit einem Hölzchen befestigt. Sie wird nicht ge-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

schuppt, damit der an den Schuppen haftende Schleim nicht verlorengeht, der nachher das Blauwerden bewirkt. Sodann legt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Essig und läßt sie zugedeckt 1 Stunde stehen. Dann bereitet man einen Sud von 3 Teilen Wasser, 1 Teil Wein (oder halb Wasser, halb Essig), Zwiebeln mit Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, 3—4 Zitronenrädchen und reichlich Salz. Ist dieser kochendheiß, so gibt man den Fisch hinein und läßt ihn etwa $^1/_4$ Stunde ziehen. Er wird dann behutsam auf eine Platte angerichtet und mit frischer oder geschmolzener heißer Butter, holländischer oder Remouladensauce serviert.

5. **Forellen zu braten.** Der geschuppte, ausgenommene und gewaschene Fisch wird innen und außen gesalzen, etwas gepfeffert und mit Zitronensaft gut beträufelt. Dann wendet man ihn in Mehl um und bratet ihn mit Butter etwa 15—20 Minuten gar. Beim Anrichten gibt man noch etwas heiße Butter mit Zitronensaft darüber.

6. **Gebackene Forellen.** Kleine Forellen werden, nachdem sie geschuppt und gut gereinigt sind, gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde liegengelassen. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, in geschlagenem Ei und in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Man garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben und serviert sie sofort.

7. **Forelle in Aspik** (= klare Sülze). Nachdem man die Forelle abgekocht hat und sie erkaltet ist, nimmt man sie behutsam aus der Brühe, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit halberstarrtem Fleischgelee, bis sie damit überzogen ist. Nun richtet man sie auf einer Platte an, garniert sie mit gekochten Eiern, Krebsschwänzen, Petersilie und gibt Essig und Öl dazu.

8. **Blaugesottener Aal.** Der getötete Aal wird mit einem Nagel durch den Kopf an die Wand genagelt. Dann wird mit einem scharfen Messer die Haut rings um den Kopf durchgeschnitten und fingerbreit umgebogen, mit einem Tuch gefaßt und mit starkem Zug über den Fisch abgestreift. Es

empfiehlt sich, auch die zweite Haut abzuziehen, da der Fisch dadurch leichter verdaulich wird. Das Abziehen derselben wird wesentlich erleichtert, wenn man den Fisch einige Augenblicke in siedendes Wasser legt. Der Kopf wird dann abgeschnitten, der Fisch aufgeschnitten, oder es werden die Eingeweide mit einem Häckchen herausgenommen, sodaß der Bauch ganzbleibt. Nachdem die Flossen abgeschnitten, wird der Fisch in Stücke geteilt, diese werden ausgenommen, gewaschen, mit heißem Essig übergossen und zugedeckt eine Weile stehengelassen. Er wird dann fertiggemacht wie blaugesottene Forellen, auf einer mit einer Serviette belegten Platte gehäuft angerichtet und mit gebackener Petersilie garniert.

9. **Gebratener Aal.** Man reibt die Stücke mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie eine Stunde liegen. Dann wickelt man sie in Salbeiblätter, umbindet sie mit Schnürchen und bratet sie mit Butter langsam gelb, indem man sie öfters begießt. Oder man gibt sie in den Bratofen und läßt sie darin garbraten. Beim Anrichten beträufelt man sie mit Zitronensaft.

10. **Lachs (Salm) zu sieden.** Nachdem der Fisch geschuppt und gereinigt ist, wird er im ganzen oder in Portionen mit Salz und Zitronensaft eingerieben und etwa 2 Stunden stehengelassen. Unterdessen läßt man halb Wasser, halb Weinessig mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Petersilie $^1/_2$ Stunde kochen. Dann legt man den Fisch hinein und läßt ihn $^3/_4$—1 $^1/_2$ Stunden, je nach der Größe, garwerden. Man richtet ihn vorsichtig an und gibt ihn mit heißer zerlassener Butter oder Buttersauce zu Tisch; oder man serviert ihn kalt mit Essig und Öl oder Remouladensauce.

11. **Salm zu braten.** Schöne Stücke werden gut gesalzen und etwa $^1/_2$ Stunde stehengelassen; dann werden sie mit Salbeiblättern umbunden und in Butter gebraten. Mit Zitronenscheiben garniert, mit Essig und Öl oder kalter Sauce werden sie zu Tisch gegeben. Salm ist von Juni bis Februar zu haben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

12. **Lachs mit Rotwein.** Einige Pfund Lachs werden vorbereitet und gesalzen. Dann gibt man den Fisch mit 1 Stück Butter, Zwiebel, Pfeffer, etwas Selleriewurzel, Petersilie und Lorbeerblatt in einen Fischtopf, gießt Rotwein dazu und läßt ihn darin gardämpfen.

13. **Lachs- oder Salmreste.** Reste von gekochtem Lachs legt man hübsch geordnet auf eine Platte und gibt eine dickeingekochte Buttersauce darüber, dann streut man geriebenen Käse und Panierbrot darauf, gibt kleine Butterstückchen dazu und backt es im Ofen 20—30 Minuten.

14. **Gesottener Hecht.** Der Fisch wird, nachdem er geschuppt ist, ausgenommen und gewaschen, mit kaltem Salzwasser und den üblichen Gewürzzutaten aufgestellt und zubereitet wie vorhergehende.

15. **Gedämpfter Hecht.** Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. In reichlich heißer Butter wird feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft. Dann gießt man 1 Glas Wein, 1 Tasse sauren Rahm und etwas Fleischbrühe dazu und läßt den Fisch unter öfterem Begießen im Ofen garwerden, etwa $^1/_2$ Stunde. Die Sauce wird mit 10—15 Tropfen Maggis Würze vermischt.

Oder: Man gibt den vorbereiteten Hecht in Butter mit verdämpfter Zwiebel und Petersilie, fügt kleingeschnittene Sardellen, etwas Zitronensaft und ein Glas Weißwein hinzu und dämpft ihn wie oben.

16. **Gespickter Hecht.** Ein großer Hecht wird geschuppt und recht fein gespickt. Man legt ihn in eine Bratpfanne mit reichlich Butter, streut geriebenes Brot darüber, gibt etwas Rahm dazu und bratet ihn unter stetem Begießen gar.

17. **Filet von Hecht.** Der mittelgroße Hecht hat ein zartes, leicht verdauliches Fleisch, während das der großen Fische trocken ist. Der Hecht wird gehäutet, sorgfältig entgrätet, gut gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Verwiegte Zwiebel, Petersilie und Esdragon dünstet man in heißer Butter, gibt den Fisch nebst einem Glas Wein hinzu und

dämpft ihn 10—15 Minuten weich. Dann bereitet man von einem Stück Butter, etwas Mehl und der Brühe des Fisches eine leichte Sauce und läßt diese kochen, rührt sie mit Eigelb ab und gibt sie beim Anrichten über den Fisch.

18. **Hecht mit Käse** (Vorspeise). Ein großer Hecht wird gereinigt, entgrätet, in Portionen geschnitten, abgetrocknet und gesalzen. Dann gibt man zu einem großen Stück Butter eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln, sowie die Fischstücke, und läßt letztere darin fast garwerden. Sie werden dann herausgenommen; mit der zurückgebliebenen Butter, einem Eßlöffel voll Mehl und $^3/_4$ Liter saurem Rahm wird eine Sauce bereitet. Die Fischstücke werden nun in geriebenem Käse umgewendet und mit der Sauce lagenweise in eine tiefe Schüssel gegeben, mit Käse bestreut und im Ofen gelbgebacken.

19. **Karpfen blau zu sieden.** Der Karpfen wird sorglich vor dem Verlust des Schleimes auf den Schuppen bewahrt, auch nicht geschuppt. Er wird ausgenommen, inwendig gereinigt, mit kochendem Essig gebläut und in Salzwasser mit Gewürz abgekocht.

20. **Karpfen, gebacken.** Ist der Fisch gereinigt und zugerichtet, so wird er der Länge nach gespalten und in beliebige Stücke geschnitten, abgetrocknet und gesalzen. Dann wendet man diese in Mehl, Ei und Weckmehl um, backt sie in heißem Fett und gibt sie mit Zitronenscheiben und gebackener Petersilie garniert, zu Tisch.

21. **Gedämpfte Felchen.** Der Fisch wird geschuppt, gereinigt und gesalzen. Man läßt dann ein Stück Butter zergehen, gibt feinverwiegte Zwiebeln und Petersilie, sowie ein Glas Wein, $^1/_2$ Glas Fleischbrühe und den Fisch dazu und läßt ihn im Ofen unter öfterem Begießen garwerden (etwa $^1/_4$ Stunde). Zur Sauce werden 2 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit der Fleischbrühe verdünnt und aufgekocht. Beim Anrichten wird die Sauce mit Eigelb abgerührt und über den Fisch gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

22. **Felchen zu braten.** Sie werden zubereitet wie Forellen (siehe Nr. 5).

23. **Maifische.** Sind die Fische gereinigt, so stellt man sie mit kochendem Salzwasser auf und läßt sie auf der Seite des Herdes garwerden. Mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter oder Buttersauce werden sie serviert. Will man sie kalt servieren, so gibt man dem Fischsud etwas Weinessig, Lorbeerblätter und Zwiebeln zu und läßt ihn zum kochen kommen. Die in Portionen geschnittenen Fische legt man hinein und läßt sie darin sieden, bis sie gar sind, dann läßt man sie in der Brühe wieder erkalten. Mit Essig und Öl werden sie serviert.

24. **Grundeln (Schmerlen).** Die Grundeln sind vom Mai bis November am besten. Beim Ausnehmen derselben macht man oben am Kopf einen kleinen Einschnitt, drückt das Eingeweide mit dem Finger heraus und wäscht die Fische rein. Sie werden wie die Forellen gesotten oder gebacken; nach letzterer Art sind sie schmackhafter.

25. **Sole (Seezungen) zu backen.** Die Haut der Sole wird zu beiden Seiten abgezogen. Das Fleisch wird in der Mitte des Fisches vom Grat gelöst, gesalzen und zubereitet wie Nr. 24.

26. **Ausgegrätete Seezungen.** Die Filets der Seezungen werden abgelöst, gesalzen und mit Butter und etwas Weißwein gedämpft. Dann streut man etwas Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe, Zitronensaft oder Champignons hinzu und läßt sie damit garwerden; etwa $^1/_2$ Stunde.

27. **Aufgezogener Schellfisch.** Der geschuppte und gereinigte Fisch wird entgrätet, in Portionen geschnitten, gesalzen und in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln leicht gebraten. Dann wendet man die Stücke in geriebenem Käse um und legt sie in eine gutbestrichene Auflaufform oder Schüssel. In der vom Braten zurückgebliebenen Butter schwitzt man 1—2 Löffel Mehl, verdünnt dieses mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter saurem Rahm, läßt die Sauce aufkochen und gibt sie über die Fische. Dann streut

man noch etwas Käse oben darauf und läßt es im Ofen hellbraun backen.

28. **Gedämpfter Schellfisch** wird zubereitet wie gedämpfter Hecht.

29. **Schellfisch zu sieden.** Von frischgefangenen Fischen ist das Fleisch sehr geschätzt, es ist sehr schmackhaft und leicht verdaulich; am besten ist es in den Wintermonaten. Schellfisch wird zubereitet wie Kabeljau.

30. **Schellfisch gebacken** siehe Kabeljau gebacken (Nr. 33).

31. **Steinbutten.** Sie werden ausgenommen und die Steine auf der dunklen Seite ausgeschnitten. Dann stellt man den Fisch mit dem nötigen Salz, Gewürz und kaltem Wasser zum Feuer und läßt ihn ziehen. Ist er gar, so schüttet man das Wasser ab und gießt nochmals frischgekochtes Salzwasser darüber, wodurch sich der Seegeruch verliert. Will man den Fisch schön weiß haben, so legt man ihn einige Zeit vor dem Kochen in Milch.

Ebenso werden Glattbutt (Kleist) und Heilbutt zubereitet.

32. **Kabeljau gesotten.** Kabeljau, eine Schellfischart, hat weißes blättriges Fleisch und ist leichtverdaulich. Der kleine junge Kabeljau heißt Dorsch. Kabeljau getrocknet ist Stockfisch. Man stellt frischen Kabeljau auf mit kaltem Salzwasser und Gewürz und bringt ihn langsam zum sieden. Dann zieht man ihn zurück und läßt ihn auf der Seite des Herdes garwerden. Mit zerlassener Butter oder Buttersauce wird er serviert.

33. **Kabeljau gebacken.** Der gereinigte Fisch wird abgetrocknet und gesalzen, dann in gesalzene Butter getaucht, in Weckmehl umgewendet und in Fett hellgelb gebacken. Mit Zitronenscheiben garniert, wird er mit kalter Ölsauce serviert.

34. **Laberdan (gesalzener Kabeljau).** Man legt ihn mehrere Stunden in frisches Wasser, während letzteres öfters erneuert wird. Dann stellt man ihn mit Wasser und einem

Stückchen Butter auf und läßt ihn ziehen; kurz vor dem Anrichten wird er zum sieden gebracht. Mit Sardellensauce wird er serviert.

35. **Stockfisch zu wässern.** Der gesalzene und getrocknete Kabeljau heißt Stockfisch. Er wird 12 Stunden in frisches Wasser gelegt, dann geklopft und in eine erkaltete, schwache Lauge von Holzasche gelegt (24 Stunden). Die Lauge wird dann abgegossen, frisches Wasser aufgefüllt und der Stockfisch 8—10 Tage darin liegengelassen, indem täglich das Wasser erneuert wird.

Oder: Der getrocknete Stockfisch wird tüchtig geklopft und 36 Stunden in Wasser gelegt, welches alle 3 Stunden erneuert und dem ein Teelöffel voll Soda beigegeben wird.

36. **Geschmälzter Stockfisch.** Für 5 Personen werden 2 1/2 Pfund gewässerter Stockfisch durch mehrere kalte Wasser gewaschen. Mit Wasser und reichlich Salz stellt man ihn auf, zieht ihn, wenn das Wasser zum Kochen kommt, zurück und läßt ihn auf der Seite 5—8 Minuten ziehen. Dann läßt man ihn gut abtropfen, befreit ihn von Haut und Gräten und richtet ihn auf eine heiße Platte an. Mit gelb gerösteten Zwiebeln und reichlich heißer Butter wird er abgeschmälzt.

37. **Stockfisch gedämpft.** Den gewässerten Stockfisch läßt man in heißem Salzwasser anziehen, nimmt ihn dann heraus und entfernt Haut und Gräten. In heißer Butter dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebel, gibt den Fisch dazu und dämpft ihn weich.

38. **Stockfisch gebacken.** Der Fisch wird wie in Nr. 37 gedämpft und erkalten lassen. Man entgrätet ihn dann, wendet die Stücke in Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett.

39. **Gedämpfter Zander.** Ist der Fisch gereinigt, gewaschen und abgetrocknet, so wird er in Portionen geschnitten, mit Sardellen gespickt und gesalzen. Dann legt man ihn in eine Kasserolle mit reichlich heißer Butter, gibt sauren Rahm

darüber und kleine Butterstückchen und läßt ihn im Ofen 20—25 Minuten garwerden, indem man ihn öfters begießt.

40. **Zander gesotten.** Er wird gereinigt, gewaschen und mit kaltem Salzwasser, Zwiebeln und Gewürz aufgestellt und zum Kochen gebracht. Alsdann zieht man ihn zurück und läßt ihn $^1/_2$ Stunde langsam ziehen. Beim Anrichten legt man ihn auf eine heiße Platte und garniert ihn mit Petersilie. Zerlassene Butter oder holländische Sauce wird dazuserviert.

41. **Zander gebraten.** Der Fisch wird zubereitet wie gebratener Hecht (siehe Nr. 16).

42. **Soles au gratin** (= Seezunge mit Kruste). Sind die Fische gereinigt und gehäutelt, so schneidet man sie in 2 Hälften, rollt sie auf und legt sie in eine mit Butter bestrichene Form. Dann verwiegt man etwas Petersilie, Schalotten, einige Champignons, Sardellen, Kapern und streut dieses darüber, sowie etwas geriebenes Brot, legt noch einige Butterstückchen oben darauf, beträufelt es mit Zitronensaft und 4—6 Eßlöffeln Wein und bäckt es im Ofen hellbraun. Eine holländische Sauce wird dazuserviert.

43. **Rotzungen.** Rotzunge, der Form nach der Seezunge ähnlich, eignet sich am besten zum Backen. Sie wird zubereitet wie Seezunge (siehe Nr. 25).

44. **Fischmuscheln.** Man bereitet eine recht gebundene Sauce von Butter, Mehl und Fleischbrühe oder Fischsud und rührt diese mit Eigelb ab. Reste von abgekochtem Schellfisch oder Hecht werden in kleine Stücke geschnitten und vorsichtig mit der Sauce vermengt, sodaß sie ganzbleiben. Dann füllt man sie in bestrichene Muscheln, streut ein wenig geriebenes Brot und Parmesankäse darüber, legt einige Butterstückchen oben darauf und läßt sie im Ofen hellbraun backen.

45. **Gebackene Heringe.** Die Heringe werden 6—8 Stunden in Milch gelegt, welche einigemal erneuert werden muß, dann abgetrocknet, entgrätet und in kleinere Stücke geteilt. Diese taucht man in einen dicken Backteig mit Bier und backt sie in heißem Fett hellbraun.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

46. **Neue Heringe.** Neue Salzheringe werden vor Gebrauch gewaschen und eine Weile in Milch gelegt, hierauf gekocht und die Haut abgezogen. Der Fisch wird dann aufgeschnitten, ausgenommen und in seine ursprüngliche Form gelegt. Man serviert ihn auf länglichen flachen Platten, mit Stückchen von Krystalleis (Kunsteis) umlegt und mit Petersilie garniert, mit Mayonnaise oder mit frischer Butter und neuen Kartoffeln, oder zu grünen Bohnen.

47. **Grüne Heringe, gebraten.** Frische Heringe werden ausgenommen und mit einem reinen Tuche abgetrocknet. Dann wendet man sie in Mehl und Weckmehl um und bratet sie in Butter schön braun.

48. **Salzheringe, gebraten.** Salzheringe schuppt und reinigt man, nimmt Milch oder Rogen (Eier) heraus, wäscht die Fische sauber und legt sie einige Stunden in Milch. Sie werden dann abgetrocknet und gebraten wie grüne Heringe.

49. **Frische Heringe in brauner Sauce.** Die Heringe werden geputzt und gesalzen. Nach einer halben Stunde trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl und geriebenem Brot um und backt sie in heißem Fett. Zur Sauce wird nun eine feingeschnittene Zwiebel mit $^1/_4$ Pfund magerem, kleingeschnittenem Speck weichgedämpft, ein Eßlöffel Mehl dazugegeben und braungeröstet. Dann gibt man 2 Löffel Weinessig und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Fleischbrühe dazu und kocht dieses zu einer bräunlichen sämigen Sauce auf, die man durch 10—15 Tropfen Maggis Würze im Geschmack kräftigt. Beim Anrichten gibt man die Sauce über die Heringe.

50. **Marinierte Heringe.** Die Heringe werden einen halben Tag gewässert und über Nacht in halb Wasser, halb Milch gelegt. Einen Teil der Milchner d. h. deren Milch drückt man durch ein Sieb, rührt das Durchgedrückte mit Essig und Öl an, legt die Häringe in eine Schüssel und gießt dieses darüber. Dann gibt man Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Zitronenscheiben dazu und läßt alles einige Tage stehen.

51. **Geräucherter Hering zu Butterbrot.** Der Hering wird mit kochendem Wasser abgespült, nachdem er von Haut und Gräten befreit ist, und gut abgetrocknet. Dann wird er mit etwas Zwiebel fein verwiegt, mit Essig, Öl und etwas Pfeffer verrührt und auf Butterbrot gestrichen.

52. **Falscher Kaviar.** 2—3 Heringe werden gewässert und mehrere Stunden in lauwarme Milch gelegt, dann von Haut und Gräten befreit, mit etwas Zwiebel fein verwiegt, dann mit Zitronensaft vermischt und aufs Brot gestrichen.

53. **Rollmöpse** (gerollte Heringe). Einige Heringe werden über Nacht in frisches Wasser gelegt, anderntags tüchtig gewaschen, gehäutet, in 2 Hälften geteilt und entgrätet. Man schneidet dann ein paar Äpfel in kleine Würfel und verrührt sie nebst feingewiegter Zwiebel, Nelken, Pfeffer, in kleine Stückchen gebrochenem Lorbeerblatt, etwas Senf, 2—3 gestoßenen Wachholderbeeren mit $^1/_2$ Liter dicken sauren Rahm. Hiermit bestreicht man die innere Seite der Heringhälften, rollt sie auf und steckt sie mit Hölzchen zusammen. Den übrigen Rahm verdünnt man mit etwas süßer Milch, gießt ihn über die Rollmöpse, läßt sie einige Tage stehen und serviert sie.

54. **Sardellenbutter.** 125 Gramm reingewaschene und entgrätete Sardellen werden fein verwiegt, durch ein feines Sieb gestrichen und mit 125 Gramm Butter gut schaumig gerührt. Anstatt Sardellen kann man auch Heringsmilchner nehmen.

55. **Sardellenschnitten.** Die Sardellen werden gereinigt, entgrätet, gewaschen und abgetrocknet; dann fein verwiegt, durch ein Sieb gestrichen und mit Zitronensaft vermengt. Leicht gebähte Weckschnitten werden damit bestrichen, mit dem Messer etwas verziert und zu Tisch gegeben.

56. **Kaviarbrötchen.** Dünne Weißbrotschnittchen werden geröstet, zuerst mit Butter und dann mit Kaviar bestrichen, mit feinverwiegter Zwiebel bestreut und mit Zitronenscheiben garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

57. **Krebse zu sieden.** Den Krebsen wird zuerst die Seele herausgezogen, d. h. das mittlere der fünf Blättchen, die sich hinten am Schwanz befinden, wird herausgezogen. Dann läßt man Wasser, etwas Essig und reichlich Salz kochendwerden, gibt die gereinigten Krebse hinzu und läßt sie kochen, bis sie schön rot sind, etwa 10 Minuten.

Oder: Man kocht $^1/_4$ Liter Weinessig, 2 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Petersilie, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, 1 Stück Butter, 1 kleinen Schöpfer Fleischbrühe zusammen auf, gibt die Krebse dazu und kocht sie 10 Minuten darin. Sie werden dann abgetrocknet und mit Petersilie garniert zu Tisch gebracht. Von der Brühe gibt man darüber.

58. **Hummer.** Hummer wird reingewaschen, ins kochende Salzwasser gelegt und je nach Größe $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gekocht. Sollen die Hummern kalt gegessen werden, so läßt man sie in dem Wasser erkalten, worin sie gekocht sind.

59. **Froschschenkel in Sauce.** Die Froschschenkel werden reingewaschen, in Buttersauce aufgekocht und mit Eigelb abgezogen. Oder: man dämpft sie in Butter mit feinverwiegter Zwiebel und Petersilie und etwas Fleischbrühe weich.

60. **Gebackene Froschschenkel.** Sind sie gewaschen und abgetrocknet, so bestreut man sie mit Salz, wendet sie in gebrühtem oder Pfannenkuchenteig um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Oder: man wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie wie obige.

Pasteten.

1. **Blätter- oder Pastetenteig.** 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Löffel Salz und $^1/_4$ Liter Wasser. $^1/_3$ des Mehles wird mit der Butter vermengt und kaltgestellt; die übrigen $^2/_3$ werden mit dem Salz und dem Wasser zu einem glatten Teig geknetet, bis daß er, wenn man mit dem Finger daraufdrückt, wieder aufgeht. Er wird nun viereckig ausge-