

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Regeln über den Einkauf, das Kochen und Backen der Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

Regeln über den Einkauf, das Kochen und Backen der Fische.

Fische kaufe man, wenn möglich, immer lebend ein. Man tödtet den Fisch durch einige Schläge auf den Kopf oder man macht mit einem scharfen Messer der Länge nach einen fingerbreiten Einschnitt in die äußerste Fleischspitze des Schwanzes und gibt dann mit dem Messerrücken einige feste Schläge auf das Genick des Fisches. Kauft man tote Fische, so achte man darauf, daß dieselben, wenn man das Knochenschild am Kinnbacken aufhebt, noch eine frische dunkelrote Farbe haben. Erscheint diese blaßrot, die Augen trübe und der Fisch steif, dann ist es ein sicheres Kennzeichen von längerem Tode desselben und daher von dessen Gebrauche abzuraten.

Sechte und Karpfen aus stehendem Gewässer haben einen Modergeruch, und zu große starke Fische ein unverdauliches trockenes Fleisch.

Die Fische werden abgeschuppt und ausgenommen, indem man sie mit einem Messer nach aufwärts schabt, den Bauch aufschneidet, was mit Vorsicht geschehen muß, damit Leber und Galle nicht verletzt werden. Alsdann nimmt man die Eingeweide heraus, zieht die zähe Haut an dem Rückgrate ab, schabt das darunter befindliche Blut heraus und wäscht sie sorgfältig in frischem Wasser durch, ohne sie jedoch zu wässern, weil ihnen dadurch die schmackhaften Theile entzogen werden. Es mag hier gleich angeführt werden, daß jeder Fisch, der gekocht wird, wenn man ihn in den Sud gibt, auf den Boden des Kochtopfes sinkt und nur dann erst wieder auf die Oberfläche des Wassers kommt, wenn er gar ist. Dieses Obenschwimmen ist somit ein Kennzeichen des Garseins. Bei einem völlig gar gekochten Fisch gehen ferner auch die Flossfedern leicht von dem Fleisch los; dies ist nun ein zweites Kennzeichen, daß der Fisch vollständig ausgekocht ist. Ist der Fisch gar und wird nicht gleich angerichtet, so gieße man etwas kaltes Wasser zu, damit er nicht auseinanderfällt oder bricht.

Fische erfordern viel Salz, sonst sind sie ungesund und der Gesundheit nicht zuträglich. Das Backen der Fische in Schmalz oder Butter muß langsam geschehen, sonst kommen sie außen verbrannt und inwendig blutig zu Tisch. Nachdem die zum Backen bestimmten Fische geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gespalten sind, werden sie mit Salz eingerieben, mit Citronensaft oder Kräutereffig beträufelt, womit sie womöglich eine Stunde zu stehen haben. Dann abgetrocknet, in geschlagene Eier getaucht, in feingeriebenes Weizenmehl oder Zwieback mit etwas Mehl, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischt, umgewendet und in Butter oder Schmalz gut ausgebacken. Man lege niemals zu viel Fischstücke oder auch ganze Fische in die Pfanne, weil sonst die Panierung abgeht. Sie müssen während des Backens behut-

sam umgekehrt werden; man probiere ein Stück, ob es gar ist, und lasse die Fische nicht zu trocken, aber doch gar und hellbraun ausbacken.

Vom Wildpret im allgemeinen.

Kauft man einen Hasen, so suche man vor allen Dingen die Schußwunde, um überzeugt zu sein, daß das Tier nicht erschlagen oder krepirt ist, da nur das Fleisch von geschossenen Hasen angenehm schmeckt. Die jungen Hasen sind stets schwachhafter als die alten und lassen sich daran erkennen, daß das Fell beim Auseinanderziehen sich lockert und die Löffel (Ohren) sich leicht zerreißen lassen, während dies bei alten Hasen, denen das Fell bereits festgewachsen ist, nicht der Fall ist. Ein schöner, nicht verschossener Hase wird abgezogen, der Kopf mit dem Hals, die Vorderläufer und die Brust abgetrennt, so zwar, daß nur die Schlegel am Ziemer bleiben, die Haut vorsichtig abgezogen und mit länglich geschnittenen Speckstreifen schön gespickt und über Nacht in die Beize oder in ein Essigtuch gelegt. Den folgenden Tag wird er gesalzen, gepfeffert und, wie später folgt, gebraten.

Ein junger Hase muß $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, ein alter $2\frac{1}{2}$ Stunden und oft noch darüber braten. Eine Hauptbedingung, um guten Wildbraten zu bereiten, ist das fleißige Begießen mit dem gewonnenen Fett und mit Rahm.

Das Abgetrennte bereitet man sodann mit Beigabe von Schweinefleisch zum Ragout oder Pfeffer vor.

Die Rehschlegel werden gehäutelt, gespickt, über Nacht gebeizt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie die Hasen gebraten.

Das Wildpret darf nicht gar zu lange aufbewahrt werden, da es viel gestocktes Blut enthält und demzufolge bald in Fäulnis übergeht.

Der Ziemer oder Rücken ist das vorzüglichste Stück, ihm folgen die Schlegel. Mit Ausnahme des Wildschweinkopfes, ist bei allem Wildpret der Kopf das schlechteste Stück und wird daher mit dem Halse, der Brust und den Blättern nur zu Ragout verwendet.

Zubereitung der Gemüse.

Frische ist ein Hauptersfordernis für den Gebrauch von Gemüse; dieselben dürfen nicht vergilbt, welk oder runzlig sein. Die Wurzelgemüse müssen sich fest anfühlen lassen und ein frisches, saftiges Fleisch zeigen. Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepuht sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie öfters durch frisches Wasser ab; durch das Wässern verlieren sie an Geschmack.

Zum Abkochen bringe man die betreffenden Gemüse in siedendes Salzwasser, dem man eine Messerspiße voll kohlensaures Natron beigefügt hat. Das Gemüse wird bei diesem Verfahren rascher weich und behält seine Naturfarbe bei.

Große Portionen Spinat, Kohl u. c. kochte man in zwei