

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche
Küche**

[Halle], [1914]

Rezepte für Fisch-Gerichte

urn:nbn:de:bsz:31-56205

Gerichte mit T&P's geriebenem Parmesan-Käse und Fisch-Gerichte.

Käse-Soufflé:

4 Eßlöffel T&P's geriebener Parmesan-Käse werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 Eidottern, Salz und Pfeffer angerührt und der steife Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter gegeben. Mit der Masse wird eine gebutterte, heiß gemachte Porzellanform halb voll gefüllt und dann rasch in den Ofen gebracht, der nur mäßig heiß sein darf. Backdauer ca. 25 Minuten.

Käse-Croquetten:

$\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 100 gr Mehl werden auf dem Feuer abgeröstet, bis sich der feste Brei von der Kasserolle löst. Wenn abgekühlt, vermenge diese Masse mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb, ca. 70 gr T&P's geriebenem Parmesan-Käse, etwas Salz und Pfeffer, forme Croquetten daraus, welche in Ei und geriebenen Semmeln gewendet und in heißem Fett gebacken werden. Selbe geben eine gute Beilage zu Braten, gedämpftem Fleisch, Ragout zc.

Pfannfuchen oder Eierfuchen mit Käse:

Rühre $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt, füge 3 bis 4 Eier, ein wenig Salz und 80 gr T&P's geriebenen Parmesane-Käse bei und backe aus dieser Masse dünne Pfannfuchen. Vorzugsweise passend zu kaltem Schinken und Salat.

Käseauflauf:

Einen Eßlöffel Mehl röste mit 60 gr Butter über dem Feuer ab, bis sich die Masse von der Kasserolle abhebt. Allmählich rühre $\frac{1}{4}$ Liter Rahm hinein und lasse den Brei erkalten. Dieser wird mit 4 Eigelb glatt gerührt und zum Schluß kommen 3 Eßlöffel T&P's geriebener Parmesan-Käse und der steife Schnee von 4 Eiweiß sowie etwas Salz und Zitrone darunter. Weiteres wie beim Soufflé weiter oben.

Man kann die Masse auch in gebutterte Muschelschalen oder Ragout-firn Napfchen füllen und nach ca. 10 Minuten Backdauer als Hors d'oeuvre servieren.

Alle diese Gerichte können keine große Ofenhitze vertragen, sonst bekommen sie zu viel Kruste und bleiben innen teigig. Auch müssen sie rasch auf den Tisch kommen, weil sie schnell fallen.

Fisch-Gerichte.

Blaufelchen auf bayrische Art (für 4 bis 5 Personen):

Zwei pfündige Blaufelchen werden gründlich vorbereitet, mit Salz und Zitrone gewürzt und mit Mehl bestäubt. Lasse 100 Gramm Butter in flacher Pfanne heiß werden (ohne zu bräunen), bringe die Blaufelchen dazu und backe dieselben unter Begießen bei lebhaftem Feuer in 15—20 Minuten fertig. Gieße $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, unter den etwa 1 Eßlöffel Mehl glatt gerührt ist, daran, und lasse den Fisch noch 5 Minuten mitschmoren, richte denselben auf heißer Schüssel an, koche die Sauce auf, schmecke mit dem Saft einer halben Zitrone und einigen Tropfen T&P's Worcester-Sauce ab, begieße den Fisch damit und bestreue ihn mit Capern.

Schellfisch auf badische Art:

Der Fisch wird der Länge nach in 2 Hälften geschnitten, gewaschen und gesalzen, mit einem Stück Butter, sowie einigen Scheiben Zwiebeln in die Pfanne gelegt, etwas T&P's geriebener Parmesan-Käse und geriebenes Weißbrot darüber gestreut, und auf einen Fisch von ca. 2 Pfund $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm gegeben. Der Fisch wird hierauf 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren gebraten.

Fisch-Gerichte.

Seezunge nach Dupléré:

Eine vorgerichtete weiße pfündige Seezunge wird gut gesalzen, mit 2 gehackten Schalotten Zwiebeln, einigen in Scheiben geschnittenen Champignons und dergleichen 1 Tomate (geschält), dem Saft einer halben Zitrone, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein in flacher Kasserole langsam 15—20 Minuten zugedeckt geschmort. Auf heißer Schüssel anrichten, den Sud mit einem nußgroßen Stück Mehlbutter (Butter, unter die Mehl gerührt ist) aufkochen, mit einigen Tropfen T & P's Worcester-Sauce abschmecken, über den Fisch gießen und gehackter Petersilie bestreuen.

Spiegel-Karpfen, blau gesotten, mit gerührter Butter:

Der Karpfen von 2—2 $\frac{1}{2}$ Pfund wird kurz vor dem Kochen geschlachtet und zugerichtet, begieße ihn mit kochendem Essig und bringe denselben in kalten pikanten Fischsud auf starkem Feuer zum Kochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ziehe die Kasserole zurück und lasse den Fisch noch 18—20 Minuten fertig ziehen. Nichte auf heißer Schüssel an, garniere mit Petersilie, Zitronenstücken und dem mitgekochten Karpfenrogen oder Vilsner. — Schaumig gerührte Butter, der das nötige Salz, sowie eine kräftige Messerspitze Senf beigegeben worden ist, richte in einer Saucière extra an.

Fisch-Croquette auf amerikanische Art:

Halb Fischreue, halb rische durchpassierte gefochte Kartoffeln mit weißer Rahmsauce angemacht, zu einem Nagout mit 4 Eigelben und etwas Rahm am Feuer abgerührt, mit Salz, Cayenne-Pfeffer und T & P's Worcester-Sauce gewürzt und 4 Eßlöffel Parmesan-Käse darunter gerührt. Die Masse erkalten lassen und Croquettes davon formen. Letztere panieren in Mehl, tunke in Eiweiß und dann in eine Mischung von Brotkrumen mit Käse und backe sie in heißem Fett heraus. Serviere hierzu eine Tomaten-Sauce.

Seezungen, gebacken mit Remouladen-Sauce:

Einer sauber ausgenommenen Seezunge ziehe die am Schwanz mit dem Messer etwas gelockerte Haut über den Kopf, wasche sie und schneide sie in Stücke, welche dann gesalzen, gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt werden. Kurz vor dem Fertigmachen wende die Stücke in Mehl, dann in geschlagenem Ei und Reibbrot und brate sie in der Pfanne in reichlicher Butter, oder backe sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun.

Wie zu allen gebackenen Fischen paßt auch zur Seezunge T & P's Remouladen-Sauce weitaus am besten.

Lachs in brauner Butter:

Schöne Scheiben von Lachs werden sauber gewaschen, gesalzen, ein wenig gepfeffert, mit Mehl bestäubt, und hierauf in einer Pfanne auf beiden Seiten in Butter schön braun gebraten; beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt, gehackte Petersilie darüber gestreut und sogleich serviert. Kartoffelsalat, mit T & P's Mayonnaise verrührt, wird dazu gegeben. Da der Fisch nicht lange stehen darf, sollte er erst ganz kurz vor dem Anrichten gebraten werden.

Barsch, gebacken mit Remouladen-Sauce:

Nachdem der Fisch sauber gewaschen ist, wird er in passende Stücke geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt. Lasse die Stücke eine halbe Stunde durchziehen, wälze sie dann in Mehl, Ei und geriebener Semmel und brate sie in heißem Fett goldgelb. Beim Anrichten werden sie mit gehackter Petersilie und Zitronenstücken garniert und mit Kartoffelsalat oder mit T & P's Remouladen-Sauce aufgetischt.

Fisch-Gerichte und Saucen.

Fische aller Art schmackhaft zu bereiten:

1. Löse den Fisch aus Haut und Gräten und reibe die Fischstücke, wenn mit Zitronensaft betränkt, mit Salz und Pfeffer ein. Die Gräten und Abfälle koche nebst Wurzelwerk und Grünzeug in kräftiger Fleischbrühe etwa eine Stunde. In dieser durchgeseihten und mit weißer Mehlschwitze leicht gebundenen Brühe, der noch etwas Weißwein zugesetzt wird, werden nun die Fischstücke rasch gar gedämpft und dann angerichtet. Die eingedickte Brühe schlage rasch mit $\frac{2}{3}$ frischer Tafelbutter und $\frac{1}{3}$ T & P's Sardellen-Butter zu einer leichten Sauce, würze mit T & P's Worcester-Sauce und etwas Zitronensaft, füge reichlich gewiegte Petersilie bei und gib nun die fertige, äußerst schmackhafte Sauce über die warmgehaltenen Fischstücke.

2. Verjähre wie vorstehend, verwende jedoch braune Mehlschwitze und Rotwein und würze an Stelle der Sardellen-Butter mit T & P's Anchovy-Paste und Worcester-Sauce.

Gefochte oder gebratene See-Fische

sind besonders wohlschmeckend, wenn bei Tisch, nachdem der Fisch von der Gräte entfernt ist, eine geringe Quantität Worcester-Sauce beigelegt wird.

Hechtfilets mit Krabben-Sauce:

Das Hechtfleisch entgräten, in Weißwein und mit etwas Zitronensaft kurz dämpfen und trocken legen. Den Fond kurz einkochen und in eine dicke T & P's Krabbenauce (lt. Seite 19) geben. Eine feuerfeste, längliche Schüssel bestreichen, einen Kartoffelsokkel hineinsetzen, die Hechtfilets darauflegen, mit der Sauce begießen, mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse und geriebenem weißen oder englischem Brot bestreuen, mit Butter begießen, im Ofen gratinieren und eventl. mit kleinen Muscheln, die man mit Krabben gefüllt, mit der gleichen Sauce gebunden und im Ofen gratiniert hat, garnieren.

Anmerkung: Auf diese Weise lassen sich auch Schellfisch-, Kabliau-, Heilbutt-, Steinbutt-, Schollen-, Rotzungen-, Seezungen-, Tarbutt-, Seehecht- und Banderfilets bereiten.

Als Beilage für die verschiedenen Fisch-Gerichte

empfehlen wir je nach Geschmack unsere Mayonnaise oder Remouladen-Sauce oder eine Krebs-Sauce (lt. Seite 19).

Fisch-Bouillon

zur Bereitung schmackhafter Fisch-Saucen (lt. Seite 19).

Saucen.

Kapern-Sauce:

Ein Stückchen Butter wird mit 2 Löffeln Mehl und der nötigen Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce verrührt, dazu werden ein Löffel fein gehackte Kapern und der Saft einer Zitrone gemischt. Vor dem Anrichten wird die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce mit einem Stück frischer Butter aufgeschlagen und mit 2 Eigelb abgerührt.

Reichskanzler-Sauce:

60 gr Butter und 50 gr Mehl mit der nötigen Fleischbrühe verkochen, mit einem Teelöffel T & P's Sardellen-Butter, 1 Eßlöffel Senf, 4 Eßlöffeln saurem Rahm abschmecken, 3 Eigelb fein einquirlen und dann nicht mehr kochen lassen.