

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Fische, Krebse etc.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

242. Gansleber in Gelee.

Man legt eine schöne Gansleber in eine Casserole, ein Stückchen Butter, nachher ein Glas Wein, 2 Glas Fleischbrühe, ein wenig Salz, Citron und Lorbeerblätter dazu, bringt die Leber auf ein Papier und oben darauf einen Deckel mit Kohlen versehen und läßt sie stehen bis sie fest ist. Nun thut man die Leber auf eine Platte und läßt sie erkalten, thut in eine Form saueres Gelee, zwei Finger; hoch wenn sie gestanden ist, so macht man von rothen und gelben Rüben, Citron, Kapern und etwas Grünem die Verzierung; den schönen Theil legt man auf die Verzierung von der Leber hin, dann gießt man die Form voll mit Gelee. Wenn sie über Nacht gestanden ist, so taucht man sie in heißes Wasser, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie auf die Tafel.

Fische, Krebse &c.

Um den Fischen den unangenehmen Geschmack zu nehmen schwenkt man sie lebend in frischem, mit einer Handvoll Salz und einem halben Trinkglas voll Essig vermishten Brunnwasser ab und legt sie dann noch eine Stunde in frisches Wasser. Viele behaupten, und ich finde es auch sehr wahrscheinlich, daß die Fische allen unangenehmen Geschmack verlieren, wenn man sie, ehe sie in die Sauce gelegt werden, blau abfiedet. Viel schmackhafter aber werden die Saucen, wenn man die Fische nach dem Putzen stark einsalzt und eine Stunde liegen läßt, sodann gleich in die zubereitete Sauce legt und fertig kochen läßt. Ueberhaupt ist es bei Fischen sehr gut, wenn man während des Kochens öfters frisches Fließpapier auf den Topf legt, denn dasselbe zieht den Moosgeschmack an, besonders, wenn man es mit Citronensaft anfeuchtet.

243. Fischsutt auf feine Art.

Man stellt 1 Maas Wasser mit 1 Schoppen Essig, $\frac{1}{2}$ Maas Wein, einer Zwiebel mit Nelken gespickt, einem Lorbeerblatte, 2 Händen voll Salz, einem Stückchen Citrone, etwas Petersilie und Estragon zum Feuer und läßt dies kochen.

244. Hal blau zu sieden.

Man schlägt den Hal todt, zieht ihm aber die Haut nicht ab; wäscht ihn sauber und reibt ihn recht mit Salz ein, wäscht ihn noch einige Mal ab und reibt ihn abermals mit Salz, schneidet ihn am Bauche auf, nimmt die Eingeweide heraus, schneidet den Kopf und Schwanz ab, stößt mit einem dünnen Reis oder einer Stecknadel das Mark aus dem Rücken, schneidet den Körper in

Stücke, wäscht diese noch einmal, legt sie in eine Schüssel und gießt siedenden Essig darüber; dann legt man den Fisch in eine messingene Pfanne und gießt 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser und 1 Theil Weinessig mit ziemlich viel Salz, nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einigen Citronenrädchen, Lorbeerblättern dazu (wenn man keinen Wein nehmen will, so nimmt man statt diesem Essig), läßt ihn zehn Minuten langsam kochen; damit die Stücke nicht zerspringen, darf der Sutt nicht aufwallen, sondern nur große Blasen werfen.

Nun nimmt man den Al vom Feuer, sprengt kaltes Wasser darauf, deckt ihn mit einigen Bogen Papier zu, bis man ihn auf den Tisch geben will und legt ihn dann auf eine trockene Platte. Diese kann man mit Traubenblättern verzieren und den Fisch mit Citronenrädchen belegen. Man gibt ihn mit Essig und Del zur Tafel.

245. Al in Salbei.

Man schlägt ihn ab, zieht ihm die Haut ab, nimmt ihn dann aus und schneidet ihn in 2 Zoll lange Stückchen; wickelt ihn in Salbeiblätter ein, läßt etwas Butter in einer Pfanne vergehen und bratet ihn recht rösch; wenn man ihn anrichtet, bindet man ihn auf und läßt nach Belieben die Blätter daran; er wird mit Citronenschnitzen garnirt.

246. Al auf dem Rost in Kräuter-Sauce.

Man zieht ihm die Haut ab, läßt ihn aber ganz, schneidet ihm die Flossen ab, taucht ihn in Butter und legt ihn schön geringelt auf einen Rost, man steckt etwas durch, damit er schön beifammen bleibt, streut Salz und Pfeffer darauf, thut Kohlen darunter und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde braten, indem man immer Wind dabei macht. Man macht folgende Sauce dazu: man verwiegt Scharlottenzwiebeln, Estragon und Pimpernell ganz fein, thut 3—4 hartgesottene Eiergelb dazu, streicht alles zusammen durch ein Haarsieb, macht es mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und Senf an, schüttet dies auf die Platte und richtet den Al von dem Rost weg, darauf an.

247. Al in Sauce.

Man kocht ihn im Sutte ab und gibt ihn dann in folgender Sauce: Man läßt 4 Loth Butter vergehen, dazu kommen 3 Kochlöffel voll Mehl, dann schüttet man unter beständigem Rühren Fleischbrühe dazu, bis es dünn genug ist, thut dann Salz, ein Stückchen Citrone, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken gespickt und ein Glas Wein dazu und läßt dies eine Viertelstunde lang kochen; nun gibt man in ein Geschir 3 Eiergelb, 3 Löffel voll sauern Rahm und etwas Fleischbrühe, verrührt es ein wenig und schüttet es in eine Sauce; dann muß man rühren, bis es wieder kocht.

248. Hecht in Sauce.

Wie die vorhergehende Nummer 247.

249. Hecht.

Wird wie die Karpfen Nr. 260 zubereitet, bleibt aber nur 5 Minuten im Sutt.

250. Fische in Sauce auf russische Art.

Gewöhnliche Hechte werden $\frac{1}{4}$ Stunde im Salzwasser abgekocht und die Sauce auf folgende Art zubereitet: Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, 2 Löffel voll Mehl dazu und röstet solches etwas gelb. Dieß wird sodann mit Fleischbrühe glatt gerührt, auch etwas Salz dazu gethan, worauf man es fertig kochen läßt. Will man keine Sauce dazu geben, so läßt man frische Butter auf dem Feuer vergehen, und stellt solche auf. Will man die Fische kalt speisen, so werden sie mit Gelee garnirt aufgetragen.

251. Hecht, gedämpft.

Auf dieselbe Art wie Nr. 266; er kann auch mit Gurken, Trüffel, Sardellen und Speck gespiet werden.

252. Hecht, gebacken.

Wie Bersching Nr. 268.

253. Hecht auf dem Rost.

Wird wie Bersching auf dem Rost zubereitet Nr. 265.

254. Schleien in Sauce.

Ebenso wie Hal Nr. 247.

255. Schleien.

Werden $\frac{1}{4}$ Stunde vorher, ehe sie in den Sutt kommen, todt geschlagen und dann gerade wie Forellen zubereitet, müssen aber, wenn sie im Sutt sind, einen Augenblick zugedeckt werden, weil sie ein zähes Leben haben. Sie bleiben $\frac{1}{4}$ Stunde im Sutt.

256. Forellen (blau).

Der Forelle schneidet man lebendig den Bauch auf, will man sie aber vorher tödten, so muß man ihr das Genick brechen, dann nimmt man die Eingeweide heraus und wäscht sie gut, steckt ihr den Schwanz ins Maul und legt sie auf eine Platte, schüttet etwas Wasser darüber und läßt sie einige Minuten liegen, sie darf aber nicht mehr angerührt werden, dann haucht man darüber hin und thut sie in den kochenden Sutt, deckt sie aber nicht zu, sie dürfen, wenn es keine zu großen Forellen sind, 5 Minuten, sind sie aber groß, 10 Minuten darin bleiben.

257. Forellen in Sauce.

Werden zubereitet wie die Forellen (blau) und die Sauce wie bei der des Aals in Sauce Nr. 247.

258. Forellen in Sauce auf englische Art.

Zwei Löffel voll Mehl werden in einem Stückchen Butter in einer Casserole gelb geröstet, ein Glas voll rother Wein, ein Glas Fleischbrühe, etwas von dem Sutt, worin die Forellen abgekocht wurden, in die Casserole gegossen. Sodann wird Salz, Muskatnusz, Citrone, 1 Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit einigen Nelken besteckt, dazu gethan. Ist die Sauce gut ausgekocht, so kann man solche an die Forellen gießen, oder besonders zur Tafel geben.

259. Forellen, gebacken.

Die Forellen werden ausgenommen und gewaschen, dann steckt man ihnen den Schwanz ins Maul und salzt sie ein, läßt sie eine halbe Stunde liegen, dann werden sie abgetrocknet, in Eierweiß und dann in geriebenes Brod getaucht, hierauf läßt man sie in heißem Schmalz rösch backen. Man kann sie auch in Gries statt in Eierweiß und Reibbrod tauchen.

260. Karpfen.

Man macht mit einem Messer die Schuppen weg, und bereitet sie wie Aal, sie dürfen aber nur 10 Minuten im Sutte bleiben.

261. Karpfen in Sauce.

Dazu läßt man ein Stückchen Butter vergehen, röstet darin 3 Kochlöffel voll Mehl; wenn es braun ist, thut man fein zerwiegte Scharlottenzwiebeln und ein Stückchen Zucker dazu, dann füllt man es mit Fleischbrühe auf, gibt ein Glas rothen Wein, Nelken, etwas Citrone, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz und ein klein wenig Essig dazu, läßt dies noch recht kochen und schüttet es durch ein Haarsieb über den Fisch.

262. Karpfen, gedämpft.

Ebenso wie Nr. 266.

263. Karpfen, gebacken.

Ebenso wie Nr. 268.

264. Salmen.

Man schneidet den Salmen in Tranchen und thut sie in kochenden Sutt; wenn die Tranchen zwei Finger dick sind, läßt man sie 5 Minuten im Sutt, wenn sie dicker sind, 10 Minuten.

265. Bersching auf dem Rost.

Der Bersching wird gepuht, ausgenommen und gewaschen, mit

Salz und Pfeffer eingerieben, in verlaufene Butter getaucht und auf dem Rost gebraten.

266. Bersching, gedämpft.

Wenn der Bersching gepuht, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, dann gibt man etwas Butter in eine Pfanne, den Bersching dazu und etwas fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, dann deckt man ihn zu und gibt später etwas verwiegte Petersilie und Zitronensaft darauf; man muß öfters etwas Bouillon dazu schütten, damit es nicht anbrennt; umgewendet darf er nicht werden. Man kann ihn entweder im Ofen oder auf dem Herde dämpfen, aber nur kurz vor dem Anrichten.

267. Grundeln, gebacken.

Man drückt ihnen am Kopf die Eingeweide aus und bereitet sie wie Forellen zu, nur daß man sie gerade läßt.

268. Bersching, gebacken.

Auf dieselbe Art, nur daß sie in 3 Zoll lange Stückchen zerschnitten werden.

269. Weißfisch, gebacken.

Wie Nr. 268.

270. Fisch à la Matelotte.

Dazu wird eine Sauce wie bei den vorhergehenden gefertigt, Man kann dazu Hechte, Aale, Forellen oder Schleien nehmen. Diese werden in zwei Zoll lange Stückchen zerschnitten und im Sutt abgekocht. Der Kopf wird auch in solche Stückchen geschnitten, darf aber nicht gewaschen werden, wegen des Blutes, welches daran bleiben muß; er kommt auch gleich unabgekocht in die Sauce, und dann die abgekochten Stückchen dazu, worauf man sie noch ein wenig mitkochen läßt. Die Platte, worauf sie angerichtet werden, wird mit in Schmalz gebackenen Brodschnitten ausgelegt, dann die Fische mit der Sauce darauf angerichtet und mit in Butter gedämpften Zwiebeln garnirt.

271. Schellfisch.

Der Schellfisch wird gepuht, dann gewaschen, sollte er nicht ganz frisch seyn, so läßt man ihn einige Stunden in frischem Wasser liegen; wenn er frisch ist, dann ist das nicht nöthig; nun wird er mit kaltem Wasser und ein wenig Milch zuge stellt, aber nur an die Seite des Feuers, weil er sehr langsam kochen muß; er muß eine Stunde beim Feuer seyn und darf nicht mehr kochen, als ein hartgesottenes Ei. Man gibt abgessottene englische Kartoffeln und verlaufene Butter in einer Sauciere dazu.

272. Kabeljau.

Wird wie Schellfisch zubereitet.

273. Laberdan.

Wird drei Tage, bevor man ihn braucht, gewässert und jeden Morgen und jeden Abend frisches Wasser gegeben; dann wird er mit kaltem Wasser zugestellt und wie der Schellfisch gekocht, auch mit Kartoffeln und Butter gegeben, oder mit folgender Sauce: Man läßt ein Stückchen Butter vergehen, thut etwas Mehl dazu, läßt dies gelb rösten, dann kommt etwas fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, feine Petersille, 1 Stückchen Citrone, Salz, Muskatnuß und 2 Löffel voll saurerer Rahm dazu; man kann die Sauce in einer Sauciere oder über den Fisch geben.

274. Stockfisch.

Wenn man den Stockfisch ungewässert kauft, muß man eine schwache Lauge machen, dann den Stockfisch recht klopfen, in die Lauge legen und 24 Stunden darin liegen lassen, dann legt man ihn in's frische Wasser; kauft man ihn gewässert, ist dies nicht nöthig; nun stellt man ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn eine halbe Stunde am Feuer, er darf aber nicht kochen, sondern nur 3—4 mal aufstoßen; dann kommt eine Handvoll Salz daran und wird gleich darauf das Wasser abgeschüttet und der Fisch angerichtet, etwas Salz und Pfeffer darauf gestreut und mit in Butter gedämpften Zwiebeln abgeschmälzt.

275. Turbot.

Wird sauber gewaschen, dann mit kaltem Wasser zugestellt und 1 Stunde lang an der Seite des Feuers gelassen, darf aber nicht mehr kochen als der Schellfisch; man gibt auch abgekochte englische Kartoffeln und in einer Sauciere verlaufene Butter dazu.

276. Bückinge.

Schält man schön, dann legt man in eine Pfanne etwas Butter, den Bücking dazu und etwas später, wenn er umgewendet ist, schlägt man 2 Eier daran, streut Salz und Pfeffer darauf und läßt sie noch backen.

277. Gangfische.

Werden wie Bückinge zubereitet.

278. Bricken.

Werden vor dem Rindfleisch, so wie man sie kauft, gegeben.

279. Häringe, unmarinirt.

Werden ungefähr 2 Stunden in Wasser und Milch liegen gelassen, dann geschält und wie Bückinge zubereitet.

280. Sardellen.

Schabt und wäscht man, sie werden zu verschiedenen Platten gebraucht, oder als Beilage zum Rindfleisch, auch auf Butterbrod gelegt.

281. Sardellen-Butter.

Man stößt einige Sardellen mit einem Stückchen Butter recht fein, etwas Citronensaft dazu und streicht dieß durch ein Haarsieb. Man gibt sie auf Boeuf-steak.

282. Sardellen-Sauce.

Man macht eine gewöhnliche braune Sauce und gibt von der Sardellen-Butter dazu.

283. Krebs-Sutt.

Zwei Theile Wasser, einen Theil Essig, 2 Hände voll Salz, einige Stückchen Citrone, 1 Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken gespickt, Estragon, Pimpernell, Petersilie und damit die Krebse einen Glanz bekommen, etwas Kümmel und Butter, nun zieht man den Krebsen in der Mitte des Schwanzes die Seele heraus, und wenn der Sutt eine Zeitlang gekocht hat, thut man die Krebse hinein und läßt sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen.

284. Krebse auf andere Art.

Wenn die Krebse in dem Sutt gekocht haben, dann schneidet man ihnen den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus und füllt sie mit folgender Fülle; man läßt etwas Butter vergehen, dämpft darin etwas fein verwiegte Scharlottenzwiebeln, thut Petersilie, Salz, Muskatnuß, Citronensaft und ein Ei dazu. Wenn die Krebse gefüllt sind, formt man sie wieder und gibt verlaufene Butter dazu, oder auch eine grüne Sauce.

285. Froschschenkel in Sauce.

Die Froschschenkel werden gepuzt, sauber gewaschen und blankirt, unterdessen macht man eine Butter-Sauce, welche legirt werden muß; wenn die Sauce fertig ist, thut man die Froschschenkel hinein, läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen, dann kann man sie anrichten.

286. Froschschenkel, gebacken.

Die Froschschenkel werden gepuzt, gewaschen, geschränkt oder geknüpft und eingesalzen, dann in Mehl getaucht, in Eierweiß und Reibbrod panirt und in heißem Schmalz gebacken.

287. Geschlammte Schnecken.

Die Schnecken werden sauber gewaschen, dann mit kaltem Wasser, etwas Salz und Asche zugestellt und so lange als ein hart-

gesottenes Ei gekocht, dann klopft man den Deckel weg, nimmt die Schnecke heraus, reibt sie mit Salz ein, wäscht sie sauber und gibt sie mit Essig und Del.

288. Gefüllte Schnecken.

Werden auch abgekocht wie die geschlammten, unterdessen aber folgende Fülle dazu gemacht. Man läßt etwas Butter vergehen, dämpft darin fein verwiegte Zwiebeln, thut Petersilie, Reibbrod, Salz, Muskatnuß und etwas Citronensaft dazu, sodann werden die Schnecken aus den Häusern genommen, die Häuschen gewaschen, ein wenig Butter hinein gethan, dann die Schnecken und oben darauf von der Fülle. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man in eine Casserole etwas Butter, dann die Schnecken hinein und mit einem Deckel, worauf sich Kohlen befinden, zuge deckt, oder in den Ofen, man muß öfters darnach sehen und wenn es nöthig ist, etwas Bouillon daran schütten. Auf diese Art sind sie sehr gut zum Sauerkraut.

Wenn man sie feiner haben will, verwiegt man sie fein und mischt sie unter die Fülle, bereitet sie aber eben so wie die andern.

289. Brühe von rothen Schnecken.

Die Schnecken werden unten am Bauche aufgeschnitten, das Weiße herausgethan und dann sauber gewaschen, mit Salz gerieben, damit der Schleim herauskommt, dann zerschneidet man sie und stellt sie mit kaltem Wasser zu. Zu 5 Schnecken nimmt man ein halbes Maas Wasser, auch Grünes und Salz, besonders viel Petersilienwurzeln; man läßt es dann einkochen zu einem Schoppen. Diese Brühe ist sehr gut für Auszehrende und Leberkranke.

290. Brühe von weißen Schnecken.

Wird auf dieselbe Art zubereitet, nur daß man sie vorher im Wasser mit etwas Salz und Asche abkocht, im Uebrigen wird es gerade so, wie mit rothen Schnecken gemacht, nur daß noch Kalbstorzen dazu kommen. (Auch gut für Kranke.)

Ragout.

291. Reh-Ragout.

Wasche das Rehfleisch sauber, dann stelle es zum Feuer mit kaltem Wasser, Essig, Salz, Lorbeerblatt und Zwiebeln mit Nekteln gespickt und koche es weich; unterdessen mache folgende Sauce: lasse Butter vergehen und röste Mehl darin braun, thue Zwiebeln und ein wenig Zucker dazu, dann wird sie mit Fleischbrühe abgelöscht und Pfeffer, Salz, Jus, Lorbeerblatt, Citron, rother Wein,