

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

I. Flußfische.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## 89. Fischfilet.

Hecht, Karpfen und Seesunge kann dazu verwendet werden. Man schneidet auf beiden Seiten am Rücken das Fleisch ab, entfernt vorsichtig die Haut davon, schneidet das Fleisch in Stücke und dämpft es in Butter.

Die Tunkte macht man von den Köpfen und den anderen Resten. Man dünstet diese Köpfe und Reste in etwas Butter, tut Salz, Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Petersilie und etwas Wasser dazu, füllt dann mit Wasser auf, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, röstet dann Mehl in Butter, lösch mit dieser Fischbrühe ab und fügt beim Anrichten 1 Eigelb bei.

## I. Flußfische.

## Aal.

## 90. Töten des Aals.

Den Aal kann man fast schmerzlos töten, wenn man ihn in einen Eimer Wasser gleiten läßt und eine Mischung von Essig und Kochsalz hineingießt. Nimmt man ihn dann heraus und läßt ihn noch eine kurze Zeit in einer Lösung von Kochsalz und Essig liegen, dann wird die Haut geleeartig, und nach der Zubereitung wird man den Aal sehr wohlschmeckend finden. Beim Gebrauch kann man die Haut leicht entfernen, wenn man sie nicht liebt.

## 91. Aal blau gekocht.

Der Aal wird in Stücke geschnitten, in den kochenden Sud getan, 2 Minuten gekocht, vom Feuer genommen und  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Aufziehen hingestellt.

## 92. Aal in Salbei.

Die Aalstücke werden in Salbeiblätter gebunden und in Butter mit Pfeffer und Salz gedünstet.

**93. Aal in Tunke.**

Der Aal wird gesalzen, mit gedämpften Zwiebeln, Gelbrüben und Petersilie beige stellt und gedünstet, Weißwein darangetan und mit folgender Tunke gegeben: Feingewiegte Schalotten werden in Butter gedämpft, gehackte Champignons, einige Kapern, Pfeffer, Salz, etwas Mehl in Butter gebräunt, mit Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Madeira daran gegeben.

**94. Gebackener Aal.**

Die Aalstücke werden in Mehl getaucht, in Eiweiß und Reibebrot gedreht und in Schmalz gebacken.

**95. Aal in Gelee.**

Große Aale werden unabgezogen ausgenommen, der Kopf abgeschnitten, mit Sand und Essig und später mit Salz und Essig so lange gerieben, bis alles Schleimige weg ist. Dann werden sie rasch abgewaschen und in Stücke geschnitten. Sie werden in einem Sud von etwas Wasser, Essig, Zitrone, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz gekocht. Wenn die Knochen herauskommen, sind sie gar. Nun wird von Kalbsfüßen (4 auf einen großen Aal) oder mit Gelatine eine gute Gelee gekocht, die Aale werden in ein Gefäß gelegt und die geklärte Gelee darübergegossen.

Vgl. Fischgelee und Fleischsülze II.

**96. Barben gekocht.**

Sie werden geschuppt, wie andere Fische vorgerichtet und in Salzwasser oder in Fischsud gekocht und mit Salzkartoffeln und flüssiger Butter oder holländischer Tunke gegeben.

**97. Barben gebacken.**

Die Fische werden gereinigt, in Stücke geschnitten, mit feinem Salz bestreut, in Mehl, dann in verrührtes Ei ge-

taucht und mit Weckmehl umgeben. Sie werden in heißer Butter schön dunkelgelb gebacken und mit Zitronenscheiben zu Salat gegeben.

### 98. Barsch gekocht.

Diese Fische werden auf einem Reibeisen geschuppt. Sie werden so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, und dann gewaschen.

In einen Topf gibt man ein Stück Butter, Pfefferkörner und Petersilienwurzeln, gießt schwach gesalzenes Wasser daran und läßt es kochend werden. Darin läßt man die Fische etwa 10 Minuten perlen.

Es werden Salzkartoffeln und flüssige Butter dazugegeben.  
NB. Barsch kann auch im Fischsud I gekocht werden.

### 99. Blaufelchen zu kochen.

Dieser Fisch kommt nur im Bodensee vor. Er wird wie die Forelle vorbereitet, im Fischsud I gekocht und mit den gleichen Zutaten, wie die Forelle, zu Tisch gegeben.

### 100. Blaufelchen auf Konstanzter Art.

Die Felchen werden vorgerichtet wie jeder Fisch, gut gewaschen und mit einem reinen Tuch gut abgetrocknet. Nun gibt man ein großes Stück frischer Butter in eine dazu passende Pfanne, darauf streut man feingeschnittene Zwiebeln, läßt dieselben ein wenig anziehen und legt den gesalzenen und gepfefferten, mit Zitronensaft beträufelten Fisch darauf. Auf lindem Feuer läßt man ihn aufziehen und begießt ihn beständig mit der aufbratenden Butter. Desgleichen muß die Pfanne beständig gerüttelt werden, damit der Fisch nicht anhängt. Ist er auf der einen Seite schön gelb, so wird er umgedreht. Er braucht etwa 20 Minuten, bis er gar ist. Man legt ihn dann auf eine heiße Schüssel, stäubt etwas Mehl in die Pfanne und rührt das alles auf mit Fleischbrühe und etwas Weißwein. Sobald diese Tunke aufgekocht

ist, wird sie auf die heiße Platte unter und neben den Fisch gegossen und Salzkartoffeln dazugegeben.

### 101. Forellen blau zu fieden I.

Die Forelle ist am besten, wenn man sie gleich nach dem Fang haben kann. Sie wird nicht geschuppt, nur ausgenommen, wobei man sie, wie alle Fische, möglichst wenig mit der Hand berührt, und auf ein naßgemachtes Brett legt. Dann wäscht man sie in kaltem Wasser rasch ab, legt sie auf eine Platte, biegt den Schwanz in die Schnauze und läßt sie 1 Stunde in Rotwein zugedeckt liegen.

Man richtet den Fischsud in eine Messingpfanne, jedoch sollte demselben mehr Wein zugegossen werden als für gewöhnliche Fische (s. Fischsud); auch muß der Sud für Forellen besonders stark gesalzen werden. Wenn der Sud kocht, stellt man ihn auf die heiße Herdplatte, damit er nur noch perlt, nicht strudelt, bringt die Forelle hinein und läßt sie zugedeckt 6 Minuten darin; dann richtet man sie auf heißer Platte an.

Als Zutat schmeckt am feinsten frische süße Butter und Salzkartoffeln. Man kann auch anstatt frischer Butter flüssige geben, die recht heiß sein muß, aber ja nicht gekocht haben darf. Auch wird oft feines Öl, Essig und Pfeffer dazugegeben und die Forelle dann kalt gegessen.

### 102. Forellen blau zu fieden II.

Die Forelle behandelt man wie unter I angegeben. Man wäscht sie, legt sie in Rotwein und läßt sie 1 Stunde zugedeckt stehen. Der Sud wird folgendermaßen bereitet: Man tut Salz, einige Pfefferkörner, 1 Zwiebel, 1 kleines Lorbeerblatt und Essig nach Belieben in das Wasser und schließlich 1 Glas Rotwein dazu. Sobald der Sud anfängt zu kochen, legt man die Forelle hinein und zieht den Topf vom Feuer zurück. Der Fisch soll nicht strudeln, sondern langsam Bläschen ziehen. Man läßt ihn etwa 6 Minuten zugedeckt fieden,

während dieser Zeit löscht man den kochenden Sud 2 bis 3 mal mit etwas kaltem Wasser oder Essig ab, damit das Fischfleisch fester wird.

#### 103. Gebackene Forellen.

Kleine Forellen werden gewaschen, geschuppt, ausgenommen und mit Salz eingerieben. So bleiben sie 1 Stunde liegen. Dann steckt man Kopf und Schwanz ineinander, kehrt die Fische in Mehl um, zieht sie rasch durch kaltes Wasser, wendet sie in Weckmehl um und bäckt sie in reichlichem heißen Fett schön gelb.

#### 104. Gedünstete Forellen.

Die Forellen werden gut geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Man dünstet sie in 125 g Butter, welcher man feingeschnittene Zwiebeln und Peterfilie beigelegt hat, schön weich, gibt etwas Fleischbrühe daran und richtet die Fische in der Tunke an.

#### 105. Hecht blau zu kochen.

Der Hecht wird geschuppt und ausgenommen, wobei zu beachten ist, daß die Galle unverletzt von der Leber getrennt wird.

Mittelgroße Hechte von 300 bis 500 g Gewicht sind sehr fein; sie werden nicht zerschnitten. Hat man einen großen Hecht, so teilt man ihn in beliebige Stücke.

Man wäscht den Fisch, bestreut ihn 1 Stunde vor dem Kochen entweder mit Salz oder blaut ihn mit Essig wie Schellfisch und biegt ihn rund wie diesen.

Man kocht den Hecht und seine Leber im Fischsud I oder nur in richtig gesalzenem Wasser während 10—15 Minuten gar.

Das Gelbe und das Weiße von hartgekochten Eiern wiegt man getrennt. Der Fisch und die Leber werden auf einer heißen Platte angerichtet, abwechselnd mit dem Weißen, mit Peterfilie und dann mit dem Gelben umgeben. Dazu gibt man Salzkartoffeln und heiße Butter. Anstatt dieser Zugabe kann man auch Salzkartoffeln und holländische Tunke nehmen.

**106. Gedämpfter Hecht mit Sardellen.**

Nimm einen großen Hecht, schuppe ihn, nimm ihn aus und salze ihn. Alsdann reinige und wasche 150 g Sardellen und schneide sie fein. Hierauf mache in den Hecht Einschnitte und lege die Sardellen hinein. Belege den Boden einer großen passenden Bratpfanne mit Speckscheiben, lege den Fisch darauf, beträufle ihn mit dem Saft einer Zitrone, lege zerschnittene Zwiebeln, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und 100 bis 125 g Butter dazu und brate den Fisch, der oft mit dem Fett übergossen werden muß, weil der Hecht trocken ist. Wenn er fertig ist, richte ihn auf einer langen Platte an und seihe die Tunke, die in der Bratpfanne ist, darüber.

Anstatt den Hecht mit Sardellen kann man ihn auch mit Speckriemen spicken. Ist der Hecht sehr groß und hat er eine harte Haut, dann klopft man ihn tüchtig, zieht die Haut ab und spickt dann das Fleisch.

**107. Hecht in saurem Rahm.**

Der gut vorbereitete Hecht wird in passende Stücke geteilt und richtig gesalzen. In eine Pfanne gibt man ein Stück Butter, Zwiebelscheiben, Petersilienwurzel und etwas Pfeffer und läßt die Fischstücke, gut zugedeckt, darin kurze Zeit dünsten. Mit einem großen Stück aufgelöster Butter verrührt man in einem Töpfchen 1—1½ Eßlöffel Mehl, rührt dieses und einige Eßlöffel sauren Rahm in die Pfanne, wodurch eine gebundene Tunke entsteht, welcher man zuletzt etwas Sardellenbutter oder auch Kapern beimischt. Die Tunke wird auf ihren Geschmack geprüft, ob sie genügend gesalzen ist, und auf einer heißen Platte mit dem Hecht angerichtet.

**108. Karpfen blau zu kochen I.**

Kleine Karpfen von etwa 500—750 g sind den großen dicken vorzuziehen, das Fleisch ist zarter und feiner. Nachdem der Karpfen getötet ist, wird er ausgenommen, aber

nicht geschuppt, sondern sorglich vor dem Verlust des Schleimes bewahrt. Man kann ihn auch in Stücke schneiden. Er wird dadurch geblaut, daß man Essig auf ihn träufeln läßt. Im Fischsud bei reichlichem Zusatz von Salz wird er gekocht. Lassen sich die Flossen leicht herausziehen, so ist der Fisch gar. Man gibt geriebenen Meerrettich, zur Hälfte mit geriebenen Äpfeln, mit Essig, Zucker und Salz gemischt, oder Remouladentunke, auch sauren Schlagrahm, genügend gezuckert, und Salzkartoffeln dazu.

### 109. Karpfen II

nimmt man aus, legt ihn in eine Bratpfanne und läßt ihn mit Butter, Rotwein, Salz, Pfeffer, Zwiebeln dämpfen. Er wird nicht abgeschuppt.

### 110. Lachs (geräucherter Salm).

Der geräucherte Lachs ist in allen Delikatessengeschäften zu kaufen. Er wird in sehr feine Scheiben geschnitten, auf eine passende Platte gelegt und mit Petersilie garniert. Es wird Brot und frische süße Butter dazu gereicht. Auch kann man ihn zu Spargeln oder jungen, frischen Erbsen geben.

### III. Maifisch in Tunke.

Nachdem der Fisch gereinigt und in Stücke geschnitten ist, wird er 6—8 Stunden ins Wasser gelegt und so lange gewässert, bis das Fleisch ganz weiß ist. Man tue die Fischstücke, wenn sie abgetrocknet und mit Pfeffer und Salz eingerieben sind, in einen stark mit Butter ausgestrichenen Topf und lege zuvor einige Speckstücke und 2—3 Gelbrüben darein. Auf den Fisch wird sodann Butter, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zitrone gelegt. Darauf wird er gedämpft. Ist er weich, so verrühre man 3 Eigelb mit feingehackter Petersilie und vermenge dasselbe unter starkem Rühren mit der Tunke des Fisches. Beim Anrichten kann man Kapern und Zitronensaft beigegeben.

### 112. Gekochter Salm.

Am feinsten schmeckt Rheinsalm. Wesersalm hat eine dickere Haut und sein Fleisch ist nicht so zart wie das des Rheinsalms. Salm gehört zu den teuersten Fischen.

Der Fisch wird ausgenommen, geschuppt, in etwa 3 Finger breite Stücke geschnitten und gewaschen. Hat man keinen ganzen Salm nötig; so kann man ihn nach Gewicht einkaufen, und zwar nimmt man vom Mittelstück.

Ein Stück von 1—1½ kg wird mit Bindfaden eingebunden, damit es schön in der Form bleibt. Ist der Fischsud kochend, so legt man das Stück 12—15 Minuten lang hinein und läßt den Sud perlen, nicht kochen. Dann nimmt man das Fischstück vorsichtig heraus, richtet es auf einer heißen Platte an und entfernt die Fäden.

Man umgibt den Fisch mit Salzkartoffeln oder mit gewaschener Petersilie und legt in diesem letzteren Fall die Kartoffeln auf eine andere Platte.

Man bereitet zu Salm entweder holländische Tunke oder flüssige Butter und stellt außerdem Öl und Essig auf.

### 113. Salm mit Mayonnaise.

Vorzüglich lassen sich Reste von gekochtem Salm dazu verwenden. Nimmt man ein Stück frischen Salm, dann muß man ihn im Fischsud I gar kochen und dann erkalten lassen.

Man schneidet hübsche Scheiben aus dem Fisch, schichtet sie zierlich auf runder Platte auf, legt auf den Rand derselben gehackte Fleischsülze und Zitronenscheiben und gibt Mayonnaise oder Remouladentunke dazu.

Oder:

Man übergießt die gekochten Salm Scheiben mit einem Gemisch von gutem Öl, Zitronensaft, Salz und ein wenig Pfeffer und läßt sie einige Stunden darin stehen. Alsdann ordnet man die Scheiben wie oben auf eine runde Platte, gibt

gleichmäßig dick gehaltene Mayonnaise, die nicht abfließen darf, darüber und umgibt den Rand recht hübsch und abwechselnd mit verschiedenfarbiger gehackter Fleischsülze, hartgekochten gehackten Eiern, Trüffeln und Oliven.

#### 114. Schleien zu kochen.

Die Schleien werden rein geschuppt, die Eingeweide ausgenommen, die Fische gewaschen, mit Essig geblaut und darnach im Fischsud I gargekocht.

Holländische Tunke und Salzkartoffeln schmecken am besten dazu.

#### 115. Gedämpfte Schleien.

Wenn die Schleien geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie in Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut und in eine Pfanne geordnet. Man gibt ein großes Stück flüssig gemachte Butter, 1 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie darüber und läßt den Fisch leicht Farbe nehmen. Sodann stäubt man etwas Mehl darüber und gießt 1 Glas Weißwein, etwas abgefettete Bratentunke und den Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone daran, deckt die Pfanne zu und läßt den Fisch langsam weiterdünsten.

Beim Anrichten werden die Stücke schön hoch geschichtet und die Tunke wird darüber geseiht.

#### 116. Zander.

Man nimmt gerne einen nicht zu großen Zander, da die mittelgroßen die besten sind, schuppt ihn, nimmt ihn aus, beschneidet die Flossen und wäscht ihn gut. Eine Stunde vor dem Kochen wird der Fisch mit Salz bestreut und wie Schellfisch gebogen. Man setzt ihn, den Rücken nach unten, mit kaltem, gesalzenem Wasser aufs Feuer, schäumt ihn während des langsamen Kochens ab und kocht ihn mit Vorsicht gar.

Man richtet den Zander auf heißer Platte an, schneidet den Faden durch und entfernt denselben.

Man röstet Weckmehl und reichlich Butter, übergießt den Fisch damit und gibt Salzkartoffeln dazu.

## II. Seefische.

### 117. Gebackene Heringe.

Hierzu verwendet man gesalzene Heringe, schneidet ihnen die Flossfedern ab, entfernt Gräten, Milch oder Kogen und legt die Heringe in süße Milch. Dann werden sie herausgenommen, abgetrocknet und in 2 Teile geschnitten, in Mehl, in verrührtes Ei und in Weckmehl getaucht und in heißem Schmalz gelbgebacken.

Sie werden zu Sauerkraut gegeben.

### 118. Neue holländische Heringe.

Die Heringe werden gereinigt, in zwei Teile geschnitten, ausgegrätet und mit hartgekochten Eierschnitzern garniert.

Man gibt frischgekochte Kartoffeln in der Schale und süße Butter dazu.

### 119. Geräucherter Hering (Bücking).

Der Bücking wird abgezogen, ausgenommen, die Milch wieder hineingelegt und der Fisch auf beiden Seiten leicht in Butter gebraten.

Er wird zu Sauerkraut gegeben. Auch kann man den Bücking mit Rührei oder Dachsenaugen als Zwischen Speise geben.

### 120. Hering mit kalter Senftunke.

2 oder 3 Heringe werden gewaschen, die Haut wird abgezogen und die Fische der Länge nach auseinander geschnitten, das Rückgrat wird herausgenommen. Die beiden Hälften werden genau aufeinandergelegt, der Kopf wie auch der