

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

III. Andere Wassertiere.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

Beim Anrichten läßt man das Wasser gut ablaufen, schüttet den Fisch auf eine heiße Schüssel, ihn dabei lagenweise mit feinem Salz überstreuend, und stellt die Platte mit dem Fisch so lange auf einen Topf mit heißem Wasser, bis die dazu gehörigen Salzkartoffeln und die heiße flüssige Butter angerichtet sind.

Man gibt die flüssige Butter entweder als Tünke in einem erwärmten Porzellangeschirr, oder man schmälzt den Stockfisch mit viel langgeschnittenen Zwiebeln ab, die in etwas Butter braun gebraten sind.

Der geschmälzte Stockfisch kann zu Sauerkraut, zu Erbsenbrei, zu Spätzlein oder zu breiten Nudeln gegeben werden.

157. Stockfisch II.

Ist der Stockfisch weichgekocht, so läßt man auf einem Durchschlag das Wasser ablaufen, zieht die Haut ab und entfernt alle Gräten. Man stellt die Fischstückchen mit viel flüssiger Butter zum Feuer, läßt sie kurze Zeit heiß stehen, aber nicht schmoren, und bestreut sie beim Anrichten mit feinem Salz. Sie können unter kleine Salzkartoffeln gemischt werden, oder man gibt die Kartoffeln als Beilage dazu.

158. Kaviar.

Er kann in allen Delikateffengeschäften gekauft werden und ist in allen Preislagen zu haben. Die Mittelforte ist schon recht gut. Er wird mit gerösteten Milchbrotschnitten gegeben und zwar anstatt Fisch nach der Suppe.

III. Andere Wassertiere.

159. Frische Austern.

Man nimmt gute, frische Austern, wäscht sie in frischem Wasser, öffnet dieselben behutsam mit einem kurzen, starken Messer, wobei wohl achtzugeben ist, daß das Wasser darin

nicht ausläuft, richtet sie auf einer Porzellanplatte an und umgibt sie mit Zitronenscheiben. Sie müssen, nachdem sie geöffnet sind, sofort aufgetragen werden.

Oder:

Man wäscht die Austern nicht, damit kein Wasser eindringt, sondern man reibt sie rasch mit einem feuchten, darnach mit einem trockenen Tuch ab und öffnet sie kurz vor dem Anrichten. Man ordnet sie auf einem Teller, der mit einer Serviette belegt ist, und umgibt sie mit Zitronenscheiben.

Je nach der Größe der Austern rechnet man 12—20 Stück auf eine Person.

140. Gebackene Austern.

Wenn die Austern nach vorbeschriebener Art geöffnet sind, werden sie von der Schale abgelöst und der Deckel weggenommen. Zu jeder Auster wird ein kleines Stück Butter gegeben und sie damit in der halben Schale im Ofen gebraten. Unterdessen nimmt man ein Stück Butter, röstet darin Weizenmehl schön gelb und schmälzt jede einzelne gebratene Auster damit, richtet sie samt der Schale an und gibt Zitronenscheiben dazu.

Oder:

Man nimmt die Austern aus der Schale, träufelt Zitronensaft darauf, bestreut sie mit ein wenig Muskatblüte, wendet sie in Ei, dann in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in reiner Pfanne in kochender Butter ganz kurze Zeit schmoren; geschieht dies zu lang, so werden sie hart.

141. Hummer (Seekrebse) zu kochen.

Zunächst wird ein Sud wie zu den gewöhnlichen Krebsen in eine große Messingpfanne vorbereitet, reichlich gesalzen und zum Kochen gebracht.

Die Öffnung des Hummers unten am Leib wird mit einem gespitzten Hölzchen verschlossen, damit nicht zuviel Wasser

hineinzieht. Wenn der Sud strudelt, so legt man zugleich mit dem Hummer ein rotglühend gemachtes Eisen hinein, dadurch strudelt das Wasser, ohne aufzuhören, weiter. Man läßt den Hummer $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde lebhaft kochen, dann nimmt man ihn heraus und bestreicht ihn mit einer Speckschwarte, damit er auf dem Rücken glänzend wird. Ehe er zu Tisch kommt, wird er der Länge nach mit Messer und Hammer gespalten, dann der Breite nach in passende Stückchen geschnitten, die Scheren werden eingeknickt und der Hummer so auf die Platte gerichtet, daß er wieder seine natürliche Gestalt hat. Die Schüssel wird mit Petersilie garniert.

Richtet man den Hummer warm an, so werden Butter und Zitronenschnitze dazugegeben. Wird er kalt gegeben, so stellt man Essig und Öl, eine Remouladentunke oder eine Mayonnaise dazu auf.

142. Froschschenkel.

Nachdem man die Froschschenkel eingekauft (sie sind nur von Januar bis März gut verwendbar), prüft man sie auf ihre Frische; man legt sie zu diesem Zweck in eine Schüssel, streut Salz darüber und beobachtet genau, ob die Schenkel anfangen zu zucken. Zucken sie, so sind sie frisch, zucken sie nicht, so sind sie abgestanden und versprechen keinen großen Genuß.

Man kann sie auf zwei Arten zubereiten.

I. Die Froschschenkel werden sauber gewaschen, in einen Topf getan und schwach gejalzenes kaltes Wasser darübergegossen, das sie so ziemlich bedeckt. Sie werden aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht und etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, gerade so lange, bis das Fleisch anfangen will, sich von den Knöchlein zu lösen. Inzwischen bereitet man eine weiße Buttertunke: Man läßt etwa für 25 Froschschenkel zwei eigroß Butter zergehen, vermischt sie mit einem Teelöffel Mehl, läßt das miteinander anziehen und kocht es mit ein

wenig Froschschenkelbrühe auf. Darcin legt man die Schenkel und läßt das alles zusammen kurz kochen. Mit Eigelb und saurem Rahm anzurühren ist nicht unbedingt nötig.

II. Oder man wickelt die Froschschenkel roh in einen dicken Pfannkuchenteig und bäckt sie in heißem Fett; oder aber man tunkt sie in Eigelb und Weckmehl und bäckt sie in heißem Fett.

Zu Froschschenkeln schmecken Mehlspeisen, Spätzle und Nudeln sehr gut, auch besonders zarter Sonnenwirbelalat.

145. Krebse zu kochen.

Die Krebse werden in kaltes Wasser gebracht und darin mit einem Handbesen gut gereinigt. In einen großen Topf oder in eine Pfanne gießt man ein Glas Weißwein, ein Glas Essig, etwa 2 l Wasser, gibt Salz, geschälte Zwiebeln, einige Pfefferkörner, ganze Nelken und Lorbeerblatt dazu, bringt den Topf zum Feuer und läßt den Sud kochend werden. Dann wirft man die lebendigen Krebse hinein und rührt einigemal um. Sobald dieselben nach etwa 10 Minuten lebhaft gekocht haben und eine rote Farbe bekommen, werden sie vom Feuer genommen, über einer Serviette angerichtet und mit frischer Peterfilie umgeben. Es kann auch frische Butter dazugegeben werden.

A n h a n g.

144. Weinbergsschnecken zu bereiten.

Die Weinbergsschnecken sind nur im Februar und März, solange sie kein Gras fressen, zur Zubereitung brauchbar. In dieser Zeit haben die Schneckenhäuser noch ihren Deckel; das nennt man: sie sind „gedeckelt“, und nur gedeckelte Schnecken schmecken gut.

Zuerst werden die Deckel in sehr viel Wasser sehr sauber gewaschen. Während dieses Verfahrens muß schon ein großer