

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

Berlin W. ; Singen (Amt Konstanz), [ca. 1920]

Allgemeine Regeln.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Allgemeine Regeln.

Wenn auch für jede einzelne Fischart eine besondere Anweisung für die Behandlung gegeben ist, so dürften doch nachstehende kurzgefaßte Anhaltspunkte beim Einkauf und der Zubereitung der Fluß- und Seefische zur schnelleren Uebersicht erwünscht sein.

Flußfische werden am besten lebend gekauft und erst unmittelbar vor der Zubereitung getötet. Bis dahin bewahre man sie zugedeckt in einem entsprechend großen Gefäß mit frischem Wasser auf; niemals lasse man sie auf dem Trocknen verschmachten.

Größere Fische tötet man, indem man sie durch einen Schlag auf den Kopf betäubt und dann mit einem spitzen Messer das Rückgrat hinter dem Kopfe durchschneidet. Hierauf werden die Fische — wenn nötig — geschuppt und sehr sauber abgewaschen. Dann schneidet man ihnen den Bauch der Länge nach auf, ohne jedoch dabei Leber oder Galle (letztere liegt dicht unterhalb des Kopfes) zu verletzen; denn das Ausfließen der Galle gibt dem Fischfleisch einen bitteren Geschmack, der durch kein Abwaschen zu entfernen ist. Die Leber verwendet man stets, nachdem die Galle vorsichtig entfernt ist. Von manchen Fischen behält man auch Milch und Rogen. Die zähe, hinten am Rückgrat entlang laufende Haut schneidet man weg und kratzt auch das darunter befindliche Blut heraus, zuletzt schneidet man noch die Kiemen heraus, wäscht die Fische nochmals recht sauber und trocknet sie mit einem reinen Tuch ab. — Fische, welche man vor dem Kochen in Stücke schneiden will, werden auf die Weise ausgenommen, daß man dicht unter den Kiemen von einer Brustflosse zur anderen einen Querschnitt macht und die Eingeweide durch diese Oeffnung herauszieht. Dann entfernt man die Kiemen, schneidet die Fische in Stücke und wäscht jedes einzelne gut aus. Auf diese Weise erhält man ansehnlichere, runde Stücke, als wenn der Bauch der Länge nach aufgeschnitten wird.

Kleinere Fische tötet man am schnellsten, indem man einen Guß scharfen Essig (mit etwas Salz) in das Gefäß gießt, in dem sie liegen. Sie sterben fast augenblicklich.

Beim Einkauf der Flußfische, falls man sie nicht lebend erhält, achte man darauf, daß die Schuppen und

Augen glänzend und klar erscheinen und die Kiemen rot sind. Außerdem muß der Fisch steif sein und einen frischen Fischgeruch haben. Sollten die Fische nach längerem Transport nicht mehr frisch erscheinen, so lege man sie sogleich in kaltes Wasser, spüle sie nach einer Weile gut ab, reibe sie mit Salz ein, besprenge sie mit Essig und bewahre sie in einer tiefen Schüssel an einem kühlen Ort bis zum Gebrauch auf.

Frisch geschlachtete Fische kann man in der kalten Jahreszeit, in ein nasses Tuch geschlagen, an einem kühlen Ort 1 bis 2 Tage halten.

Seefische, die auf Eis versandt werden, gelangen meist in gefrorenem Zustande auf den Markt. Man lege sie dann in ein Gefäß mit reichlich kaltem Wasser und lasse den Frost langsam ausziehen; nie übergieße man sie aber zum Zweck des schnelleren Auftauens mit heißem Wasser, weil der feine Geschmack des Fisches dadurch verloren geht.

Seefische setzt man in der Regel mit kaltem Wasser aufs Feuer und bringt sie langsam zum Kochen. Flußfische hingegen legt man bei der Zubereitung in kochendes Salzwasser, da dieselben weicher sind und leichter zerfallen.

Fische muß man verhältnismäßig stark salzen, weil sie nur kurze Zeit gekocht werden; dagegen nehme man sich vor allzu reichlicher Verwendung von Lorbeerblättern und dergl. in acht.

