

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

B. Erprobte Fischgericht-Rezepte in alphabetischer Reihenfolge.

urn:nbn:de:bsz:31-51923

B. Erprobte Fischgericht-Rezepte

in alphabetischer Reihenfolge.

Aal (Fluß-, See- und Teichfisch).

(Laichzeit Frühjahr, immer eßbar, beste Zeit von April bis September.)

1. Der Aal zeichnet sich bekanntlich durch sein äußerst zähes Leben aus, weshalb er durch einen einfachen Schnitt wie andere Fische nur schwer zu töten ist. Man tötet ihn dagegen sehr leicht und rasch, indem man ihn in ein tiefes Gefäß legt, in das man $\frac{1}{2}$ Liter scharfen Essig und 2 Hände voll Salz getan hat. Man deckt nun das Gefäß sofort zu und beschwert den Deckel mit Gewichten oder Plättbolzen. Schon nach wenigen Minuten ist der Aal tot. Bei großen Aalen schneidet man hierauf mit einem scharfen Messer ringsum unterhalb der Brustflossen die Haut ein, löst sie etwa fingerbreit ab und streift sie nun mit Salz und einem groben Tuche bis zum Schwanz ab. Man erleichtert sich das Abziehen noch, wenn man den Aal oben am Kopfe mit einem Bindfaden umschnürt und an einem Nagel oder Haken aufhängt. Kleine Aale werden nicht abgezogen, sondern nur so lange mit Salz abgerieben, bis aller Schleim entfernt ist. — Beim Ausnehmen schneidet man zuerst die Flossen sowie Kopf und Schwanzspitze ab. — Hierauf schneidet man quer über den Bauch Streifen von 3 Finger Breite und zieht dann die Eingeweide sorgfältig heraus. (Bei dem Stück unmittelbar hinter dem Kopf muß man besonders acht haben, daß man die Galle nicht verletzt, die dort ihren Sitz hat.) Auf diese Weise erhält man ansehnlichere runde Stücke, als wenn man den Bauch der Länge nach aufschneidet.

2. **Aal blau gekocht.** 6 Personen, Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. 2 Kilo Aale werden in obiger Weise vorbereitet, solange mit Salz gewaschen, bis das Wasser klar bleibt, gut mit Salz eingerieben, in handbreite Stücke geschnitten, mit heißem Essig übergossen, damit sie blau werden, und zugedeckt bis zum Gebrauch

hingestellt. Dann legt man die Aalstücke in kochendes Wasser, dem man 2 Eßlöffel Essig, etwas Salz, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone, aus der die Kerne entfernt sind, einige Schalotten oder Zwiebel-scheiben, 1 Teelöffel ganzen Pfeffer und einige Nelken-köpfe beigefügt hat. Man läßt sie langsam in 10—15 Minuten gar kochen, ordnet sie auf einer flachen Schüssel, beträufelt sie mit Zitronensaft, legt kleine Stückchen kalte Butter darauf, garniert die Schüssel mit heißen Kartoffeln und Petersilienblättern und gibt eine Meerrettich- oder Kapernsauce (siehe Saucen-Rezepte Nr. 9, 10, 16 und 17) dazu.

3. **Aal gebacken.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die abgezogenen, gut gereinigten und in Stücke geschnittenen Aale werden mit Salz eingerieben, durch Eigelb, das mit etwas Milch verrührt ist, gezogen, in gestoßenem Zwieback oder Paniermehl umgewendet, auf offener Pfanne in steigender Butter rasch hellbraun und recht groß gebraten, hierauf mit Zitronensaft beträufelt und sofort heiß zur Tafel gegeben. Man serviert Salzkartoffeln und braune, mit einigen Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigte Butter dazu; man kann auch frischen grünen Salat und junges Gemüse daneben reichen. Sehr beliebt ist auch Remouladensauce zum gebackenen Aal.

4. **Aal in Madeira-Sauce mit Blätterteig.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo Aale — für 6 Personen — werden gut gereinigt und vorbereitet, in Stücke geschnitten, gesalzen und wieder abgespült. Nun bereitet man aus 1 Eßlöffel Mehl mit 70 Gramm Butter eine helle Einbrenne, gibt langsam $\frac{1}{4}$ Liter gute Fleischbrühe, die man auch aus einer halben Maggi-Bouillonkapsel herstellen kann, sowie einige Zitronenscheiben ohne Schale und Kerne, 1 Lorbeerblatt und ein Glas Madeira hinzu, läßt den Aal darin gar kochen und richtet ihn auf einer heißen Schüssel an. Alsdann gibt man Morcheln, Kapern oder Champignons zur Sauce, läßt gut durchkochen, rührt sie mit 1 oder 2 Eigelb ab, fügt 6—8 Tropfen Maggi's Würze hinzu und füllt sie über die Aalstücke. Man garniert mit heißgehaltenen Blätterteigstücken, kann aber auch einen Blätterteigrand wählen, den man am billigsten vom Konditor bereiten läßt.

5. **Aal mit Kräutersauce (gen. Aal grün).** 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. 2 Kilo dicke Aale werden gut gereinigt, abgezogen, in handbreite Stücke

geschnitten, mit Salz eingerieben und eine Stunde zurückgestellt. Dann setzt man sie gut abgespült, mit schwacher Bouillon bedeckt, aufs Feuer, fügt etwas Pfeffer, einige Zwiebelscheiben und einige Stengel Estragon hinzu; wenn die Aalstücke gar sind, hebt man sie heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb, rührt 15 Gramm Butter mit 1 Eßlöffel Mehl an, kocht in der Brühe glatt, gibt noch 6—8 Tropfen Maggi's Würze, etwas feingehackte Petersilie und Aalkräuter hinzu, läßt die Fischstücke in der Sauce erwärmen und gibt sie mit heißen Salzkartoffeln zur Tafel.

6. **Aal in Rotwein.** 6 Personen. Bereitungsdauer 2 Stunden. Ein mittelgroßer Aal wird getötet, abgehäutet und in fingerlange Stücke zerlegt, die man säubert und $1\frac{1}{2}$ Stunden in eine Marinade von 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter Rotwein mit feingeschnittenen Wurzeln, Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern, Zitronenschale, Lorbeerblatt, etwas Salz und einigen Stückchen Würfelzucker legt. Dann gibt man die Fischstücke auf ein Sieb zum Abtropfen, brät sie hierauf in der Kasserolle mit Butter scharf an, gießt die Fischmarinade dazu und kocht den Aal darin nicht zu weich. Die Fischstücke nimmt man heraus, kocht den Fond mit gelbedünstem Buttermehl seimig, seiht ihn durch, vollendet ihn mit 10 bis 12 Tropfen Maggi's Würze und gießt ihn über den Aal, den man auf einer mit Brotcroutons verzierten Schüssel angerichtet hat.

7. **Aal mit Salbei.** Der Aal wird abgehäutet, vorsichtig ausgenommen und gewaschen, in fingerlange Stücke geschnitten, abgetrocknet, mit Zitronensaft beträufelt und, mit Salz und Pfeffer bestreut, eine Stunde liegen gelassen. Dann umbindet man die Fischstücke halb mit Salbeiblättern, richtet sie in einer niederen Kasserolle, auf deren Boden man Butterstückchen gelegt hat, nebeneinander ein, gibt auf jedes ein Zitronenrädchen, gießt ein Glas Weißwein unter, läßt den Fisch gut zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, dann unter öfterem Begießen mit der Butter zu schöner Farbe braten und gibt ihn in seiner eigenen kurzen Sauce, die man mit wenigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, zu Tisch.

8. **Aalragout auf Bremer Art.** Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden, 6 Personen. 2— $2\frac{1}{2}$ Kilo mitteldicke Aale werden abgezogen, mit Salz klar gewaschen, in Stücke geschnitten und mit Salz bestreut, in eine Schüssel gelegt und nach einer Stunde abgespült. Dann bringt

man die Fische mit kräftiger, aber schwach gesalzener Bouillon knapp bedeckt zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu und läßt sie langsam in 10—15 Minuten gar werden, rollt von Fischfarce längliche Klöße aus und läßt dieselben 5 Minuten kochen. Hierauf dünstet man 70 Gramm Butter und 1 Eßlöffel Mehl leicht an, rührt mit der Aalbrühe eine glatte Sauce, fügt etwas Zitronensaft und Muskatblüte hinzu, gießt zu den Aalstücken, läßt nochmals gut durchkochen, schmeckt nach Zitronensaft und Salz ab, verfeinert mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze, zieht schließlich mit 2 Eidottern ab und verteilt die dickliche Sauce beim Anrichten gleichmäßig über Fischstücke und Klöße. Man bestreut noch mit Kapern und garniert mit Fleurons, kann aber auch Salzkartoffeln oder Reis, den man mit Krebsbutter beträufelt hat, zum Ragout reichen.

9. **Aal mariniert.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo Aale — für 6 Personen — werden gut gereinigt und vorbereitet, in Stücke geschnitten, gesalzen und nach $\frac{1}{2}$ Stunde wieder abgespült. Dann legt man die Stücke in eine kochende Brühe von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Liter Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter Essig, in der man $\frac{1}{2}$ Zitrone, in Scheiben geschnitten, 2 kleine ganze Zwiebeln, je 2 in Scheiben geschnittene Mohrrüben und Petersilienwurzeln, Salz, 1 Teelöffel weißen Pfeffer und ein kleines Lorbeerblatt mitkochen läßt. Man schäume gut ab. Sind die Fische gar, so hebt man sie heraus und packt sie in einen Steintopf. Das Wurzelwerk kocht man in der Brühe noch so lange, bis es weich ist, und streut es zwischen die Aalstücke. Der Fischsud wird durch Filtrierpapier gegossen, mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack vollendet und nach dem Erkalten über die Aalstücke gegeben, worauf man den Steintopf mit Pergamentpapier zubindet und an kühlem Orte aufbewahrt. Der Fisch hält sich so 8 Tage frisch. Beim Gebrauch verziert man die Schüssel mit eingemachten, in Streifengschnittenen Gurken, hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, Scheibchen von roten Rüben und Zitronen, Kapern und Petersilie und gibt eine Remouladen-Sauce dazu.

10. **Aal in Gelee** wird in gleicher Weise bereitet, nur fügt man, wenn die Fischstücke herausgenommen sind, unter beständigem Rühren zu der Brühe 1 Glas Weißwein und nach einander 6 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine, läßt sie schnell aufkochen, zieht sie vom

Feuer, rührt $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze und nötigenfalls noch etwas Weißwein und Zitronensaft darunter und gießt sie alsdann heiß durch ein Sieb über die Aalstücke, welche man zierlich in einer tiefen Schüssel geordnet hat. Nach einigen Stunden ist die Brühe zu Gelee erstarrt. Diese Platte läßt sich gut 8—14 Tage am kühlen Ort aufbewahren.

Aalraupe (Flußfisch).

Siehe unter Quappe.

Aesche (Flußfisch).

Lebt in den Gebirgsflüssen sowie süddeutschen und Schweizer Seen. Sie wird zubereitet wie die Forelle, der sie an Wohlgeschmack nahe kommt.

Aland (Flußfisch).

Gehört zur Familie der Karpfen und wird wie letzterer zubereitet. Fleisch wohlschmeckend, aber grätenreich.

Beste Zeit Mai und Juni.

Alander (Seefisch).

Siehe unter Stint.

Alse (Alose).

Siehe unter Maifisch.

Amaul (Flußfisch).

Siehe unter Zander.

Austern.

(Beste Zeit die kalten Monate.)

11. **Austern zu öffnen.** Man nimmt die Auster in die linke Hand (die Spitze derselben muß auf der Innenfläche der Hand ruhen), bricht mit einem Messer, am besten bedient man sich dazu eines Austernmessers, die Mitte des äußeren Randes der Austerschale ab, schiebt die Spitze des Messers in die Oeffnung, dreht dasselbe derart um, daß sich die Auster öffnet, doch hüte man sich, die innere Perlmutterschicht zu durchstoßen, da das daraus entfließende Wasser den Geschmack der Auster beeinträchtigt. Nach Entfernung der Härte reicht

man die Austern zum Frühstück mit holländischem Käse, Brot und Butter und gibt Zitronenviertel daneben. Die Austern müssen sehr kalt serviert werden. Austernfreunde schätzen das Austernwasser sehr. Beim Diner gibt man die Austern vor der Suppe und reicht nur Zitronenviertel dazu. Man rechnet 6 bis 8 Austern für jeden Gast.

12. Gebratene Austern mit Spinat. Nachdem man 36 Austern vorsichtig geöffnet, von den Bärten befreit und aus der Schale gelöst hat, zieht man sie durch Eigelb, welches man mit etwas Zitronensaft, wenigen Tropfen Maggi's Würze und einem Löffel Austernwasser verrührt hat, wendet sie in Paniermehl oder gestoßenen Brotkrumen um, brät sie in frischer Butter hellbraun, beträufelt sie mit einigen Tropfen Zitronensaft und gibt sie als Beilage zu Spinat oder jungen Erbsen zur Tafel.

Zum Braten kann man die amerikanische Auster verwenden, die weniger kostspielig ist.

13. Austern in der Schale gebacken. Bereitungsdauer 20 Minuten. Man öffnet die Austern, befreit sie vom Bart, löst sie aus der Schale und macht sie nur in ihrem eigenen Wasser auf dem Feuer steif, ohne daß sie ins Kochen kommen. Ein wenig Petersilie, Champignons und Schalotten hackt man fein, wäscht alles im Zipfel einer Serviette aus, drückt es aus und schwitzt es in etwas guter Butter. Dann streut man ein wenig Mehl darauf, gibt eine Prise Pfeffer hinzu, füllt mit dem Austernwasser und etwas Fleischbrühe auf und kocht dergestalt eine kurze Sauce, die man vom Feuer nimmt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze und Zitronensaft verrührt. In dieser Sauce schwenkt man die Austern um. Die Schalen werden gut gereinigt und erwärmt. Dann füllt man die Austern hinein, je 2 oder 3 in eine Schale, überstreut sie leicht mit frischgeriebener weißer Semmelkrume, tropft zerlassene Butter darüber und bäckt sie einen Augenblick im heißen Ofen, um sie dann sogleich zu geben.

Barbe (Flußfisch).

(Laichzeit April und Mai; ist stets eßbar, beste Zeit die kalten Monate.)

14. Barben in grüner Sauce. 2 Kilo für 6 Personen, Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Die Barben werden geschuppt und ausgenommen, gut gespült, mit Salz ein-

gerieben und in Stücke geschnitten. Alsdann läßt man 1 Liter Wasser mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, einer zerschnittenen Zwiebel und einigen Petersilienwurzeln gut durchkochen, legt die Fischstücke mit 100 Gramm Butter zugleich hinein, läßt sie darin weich kochen, verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Milch oder Sahne, gibt es zu der Fischbrühe, fügt vor dem Anrichten noch gehackte Petersilie und 8 Tropfen Maggi's Würze hinzu und reicht das Fischgericht heiß mit Salzkartoffeln zu Tisch.

15. **Barben auf Regensburger Art.** Beim Schlachten wird das Blut in Essig aufgefangen. Die sauber hergerichteten Fische teilt man in 3 Finger breite Portionsstücke, salzt sie und legt sie in den mit reichlich Wurzelwerk gekochten Fischsud, um sie darin gar zu machen. Die Sauce wird aus hellbrauner Mehlschwitze mit Fischsud und Braunbier zu gleichen Teilen bereitet, durchgekocht, nach Pfeffer abgeschmeckt, vom Feuer genommen, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, mit dem Blut vermennt und über die Fischstücke gegossen.

Eine Garnitur von Perlzwiebeln macht sich gut. Als Beilage gibt man leichte Semmelknödelchen oder in Butter geschwenkte Kartoffeln.

16. **Barbe gebraten.** Für 4—6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. Die etwa 1 Kilo schwere Barbe wird ausgenommen, geschuppt, gut gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Um das Garwerden zu erleichtern, macht man auf dem Rücken 5—6 leichte Einschnitte. Eine lange, möglichst schmale irdene Schüssel, die sich gleichzeitig zum Servieren eignet, streicht man dick mit Butter aus und streut eine mittelgroße Zwiebel, Schalotten und 100 gr rohe Champignons — alles grob gehackt — darüber. (Die Champignons können zur Not auch wegbleiben.) Hierauf legt man den Fisch, würzt ihn mit Salz und Pfeffer, gibt $1\frac{1}{2}$ Glas guten Weißwein darunter und pflückt 50 gr Butter in kleine Stückchen darüber. So bringt man das Ganze ins Kochen, setzt dann die Schüssel in den heißen Ofen und läßt den Fisch unter öfterem Begießen 35—40 Minuten braten. Fünf Minuten vor dem Anrichten gießt man die Brühe in eine kleine Kasserolle ab und zieht sie mit 50 gr Butter sowie 6 Tropfen Maggi's Würze auf, gießt sie über den Fisch, stellt diesen 3—4 Minuten ganz vorne in den Ofen, damit er etwas glänzend wird, und trägt ihn sogleich auf.

Barsch oder Bars (Flußfisch).

(Laichzeit April— Mai. Am besten von September bis Januar.)

17. **Barsch gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen, Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Barsche werden nur auf dem Bauch mit einem Fischschupper geschuppt, ausgenommen, abgespült und in kochendem Wasser mit genügend Salz, einer Zwiebel, 1 Teelöffel Pfefferkörner und einem Lorbeerblatt langsam gar gemacht und mit heißen Salzkartoffeln und einer Senfsauce zu Tisch gegeben. Man kann auch zerlassene Butter, durch 6 bis 8 Tropfen Maggi's Würze verfeinert, mit gehackten Eiern und gehackter Petersilie dazu reichen.

18. **Barsch in französischer Sauce.** 2 Kilo, 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Mittelgroße Barsche werden geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und mit reichlich Butter in eine Kasserolle gelegt. Sobald sie auf beiden Seiten durchgedämpft sind, streut man etwas Mehl darüber, kehrt die Fische um und gießt soviel weißen Wein hinzu, daß sie bedeckt sind. Zugleich gibt man etwas feingestoßenen Nelkenpfeffer, gehackte Petersilie, feingehackte Schalotten hinein und läßt die Barsche fest zugedeckt langsam gar kochen, doch dürfen sie nicht im mindesten zerfallen. Alsdann verrührt man 2 Eigelb mit etwas Wasser und 8 Tropfen Maggi's Würze, gibt es vorsichtig an die Sauce und serviert den Fisch mit Fleurons garniert.

19. **Barsche überzogen.** Die ungeschuppten, aber sauber ausgenommenen Barsche werden in Wasser mit Dill, Salz, Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt gewürzt, in einem Fischkessel gar gekocht und, wenn sie fast erkaltet sind, herausgenommen und vorsichtig von der Schuppendecke und den roten Flossen befreit. Hierauf bestreicht man die Fische mit Aspik, garniert mit roten Rüben, Kapern, Sardellen, kleinen Pfeffergurken, Petersilienblättern und überzieht sie noch einmal mit Aspik, damit alles haften bleibt und die Barsche ein schönes Ansehen bekommen. Nachdem man die roten Flossen wieder hineingesteckt hat, reicht man die Fische mit einer Remouladensauce zu Tisch.

20. **Barsche auf holländische Art.** Die Barsche werden nur auf dem Bauche mit einem Fischschupper geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 10 Minuten in wenig kochendem

Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter einige ganze Pfefferkörner, ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln und einige Petersilienstengel hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt die Fische mit der Brühe, worin sie gekocht wurden und der man 8–10 Tropfen Maggi's Würze hinzugefügt, recht heiß zur Tafel und gibt zierliche Butterbrötchen oder einen Auflauf von Kartoffelmus mit braungebackener Kruste dazu.

Diesen Auflauf bereitet man von zwei Pfund gekochten und auf einem Reibeisen geriebenen Salzkartoffeln, die man mit 90 Gramm Butter, etwas Muskatnuß und 3 ganzen Eiern leicht durchrührt und in einer Auflaufform bei mäßiger Ofenwärme langsam zu schöner Farbe bäckt.

Bartgrundel (Flußfisch).

Siehe unter Schmerle.

Blaufelchen (Flußfisch).

Gehört zur Gattung der Renken, lebt in den Alpenseen Süddeutschlands. Sein Fleisch ist von besonderem Wohlgeschmack. Zubereitung wie die der Forelle.

21. **Blaufelchen auf Schweizer Art.** Den geschuppten, ausgenommenen und ausgewaschenen Fisch trocknet man ab, salzt ihn ein und läßt ihn eine Weile stehen, legt ihn dann in eine flache Bratpfanne, gibt Butterflöckchen und reichlich feingehackte Petersilie darüber, läßt auf beiden Seiten schön Farbe nehmen, gießt ein Glas Weißwein dazu, läßt noch 10 Minuten dünsten und umkränzt den Fisch beim Anrichten mit in Butter geschwenkten Salzkartoffeln. Den Bratfond kocht man mit etwas Zitronensaft einmal auf, vollendet ihn im Geschmack mit wenigen Tropfen Maggi's Würze und gießt diese pikante Sauce über den Fisch.

Blei (Süßwasserfisch).

(Wird auch Bleihe, Blicke und Plötze genannt. Immer eßbar.)

22. **Bleie** werden wie Karpfen blau gekocht und mit brauner Butter, die mit Maggi's Würze im Geschmack gehoben ist, oder mit Meerrettich angerichtet; man kann sie auch wie Bierkarpfen zubereiten.

Brasse (Flußfisch).

(Auch Bresse oder Brachse genannt. Ist am wohl-
schmeckendsten im März und April.)

23. **Brassen** werden in gleicher Weise wie Karpfen zubereitet.

Bricke.

Siehe unter Neunauge.

Bückling (Seefisch).

(Auch Bücking oder Pökling genannt.)

24. **Bücklinge mit Spiegeleiern.** 8—10 geräucherte Bücklinge werden abgehäutet, sorgfältig entgrätet und in einem Stückchen gebräunter Butter leicht gebraten. Dann schlägt man 6 Spiegeleier darauf, würzt sie, wenn erstarrt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer, tropft auf jeden Eidotter einen Tropfen Maggi's Würze und reicht das Gericht recht heiß zur Tafel.

Butte, gewöhnliche (Seefisch).

(Auch Goldbutte, Glatbutt oder Platteis genannt. Gehört zur Familie der Schollen, deren Zubereitungsarten auch für die Butten passen. Beste Zeit Oktober bis Juni.)

25. **Butte gebacken.** 2 Kilo Butten für 6 Personen, Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Butten werden nach dem Schuppen auf der weißen Seite ausgenommen, Kopf und Flossen abgeschnitten, gut gespült und mit Salz eingerieben. Alsdann reibt man sie mit einem reinen Tuch ab, zieht sie durch verquirltes Eigelb, wendet sie in Paniermehl um, brät sie schnell auf starkem Feuer in Butter oder Schmalz hellbraun, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft und gibt sie recht heiß zur Tafel. Man reicht eine pikante Sauce (siehe Saucenrezepte S. 76 u. ff.) oder Kartoffelsalat dazu.

26. **Butte gekocht.** Die Butten werden in gleicher Weise wie oben vorbereitet, in Salzwasser mit einigen Pfefferkörnern und einer Zwiebel gar gekocht, dann kocht man die Fischbrühe mit 2 Eßlöffeln Mehl, die mit 2 Eßlöffeln Butter verrührt sind, zu einer sämigen Sauce, gibt feingehackte Petersilie und 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und serviert den Fisch in der Sauce mit Salzkartoffeln.

Gekochte Butten sind vorzüglich als Krankenkost, doch läßt man alsdann Zwiebeln und Pfeffer bei der Zubereitung fort.

27. Butte auf brasilianische Art. 2 Kilo werden gut gesäubert, abgespült und mit Salz eingerieben. Nach einer halben Stunde trocknet man die Fische ab, kocht sie langsam in Bouillon gar, in die man zuvor 2 kleine Cayenne-Pfefferschoten gelegt und leicht zerdrückt hat. Sobald der Fisch gar, aber nicht zu weich gekocht ist, zieht man den Topf vom Feuer, verrührt in die Brühe einen Eßlöffel Weizenmehl, das man mit etwas Butter glatt gerührt hat, läßt die Sauce noch einige Minuten ziehen, fügt 1 gutes Stück frische Butter und 8 bis 10 Tropfen Maggi's Würze daran, rührt feingehackte Petersilie mit der Sauce durch und gibt die Speise heiß zur Tafel. Man serviert Salzkartoffeln und Reis dazu. Brasilianer ziehen nachstehenden Brei vor, der aus dem gröblich gemahlten Mehl der Maniokwurzel in folgender Weise bereitet wird: Man schüttet $\frac{1}{2}$ Pfund Maniokmehl in eine Gemüseschüssel, pflückt 2 Eßlöffel frische Butter in kleine Stückchen, streut dieselben über das Mehl und rührt dieses mit kochender Bouillon und 10 Tropfen Maggi's Würze zu einem dicklichen Brei, glättet denselben, garniert ihn mit Butterstücken und gibt ihn mit dem Fisch zur Tafel.

Dorsch (Seefisch).

(Dorsch wird vom Oktober bis April gegessen, in der warmen Jahreszeit ist er nicht gut.)

28. Dorsch gekocht. Der Dorsch ist ein sehr zarter Seefisch und wird, nachdem er gereinigt, von Schuppen, Flossen und Eingeweiden befreit ist, in passende Stücke geschnitten oder im Ganzen gelassen und in scharf gehaltenem Wasser 4—5 Minuten gekocht; besser ist, man läßt ihn nur aufkochen und dann 10 Minuten auf der heißen Herdplatte ziehen, legt alsdann die Dorschleber in das Fischwasser und gibt dieselbe mit dem Fisch heiß zur Tafel. Man reicht eine Mostrich-Sauce oder gebräunte, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinerte Butter und heiße Salzkartoffeln dazu.

29. Dorsch mit Curry - Sauce. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 2 Kilo Dorsch werden sauber zurechtgemacht, ausgenommen, gesalzen, in Stücke zerlegt und in kochendem Wasser, dem eine Mohrrübe und

eine Zwiebel beigefügt sind, gar gekocht. Dann nimmt man den Fisch aus dem Wasser, läßt ihn abtropfen, richtet ihn an und reicht folgende Sauce dazu: 2 Eßlöffel Reis werden in wenig Wasser gar gekocht und durch ein Sieb getrieben. Aus 50 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, rührt sie mit dünner Fleischbrühe, aus $\frac{1}{2}$ Maggi's Bouillon-Kapsel mit kochendem Wasser bereitet, glatt und gibt das Reispüree hinein. Man läßt die Sauce mit Salz und einem Teelöffel Curry-Pulver gut durchkochen. Sind die Zutaten mit der Sauce gut durchgekocht, so zieht man diese zurück, quirlt 3 Eigelb dazu, rührt 10 Tropfen Maggi's Würze hinein, reicht die Sauce zum Fisch und gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

30. Dorsch mit Travemünder Sauce. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6—8 Personen. 2—3 Kilo Dorsch werden in Stücke gehauen und mit kaltem Salzwasser zum Kochen gebracht. Man läßt den Fisch einige Minuten abkochen und zieht den Topf dann zurück. Unterdessen hat man aus 50 Gramm Mehl und ebensoviel Butter eine weiße Mehlschwitze bereitet, rührt dieselbe mit Fleischbrühe zu einer kräftigen, sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und einigen Pfefferkörnern, läßt sie aufkochen, nimmt sie dann vom Feuer und rührt 12 Tropfen Maggi's Würze hinein. Nun richtet man die Fischstücke, die man mit einem Sieblöffel aus dem Wasser gehoben hat, mit Petersilie verziert auf einer Schüssel an und reicht die Sauce dazu. Man gibt stets die Dorschleber mit zur Tafel.

31. Dorsch mit Sauerkraut. Bereitungsdauer 3 bis 4 Stunden. 6 Personen. Ein gehäufte Suppenteller voll Sauerkraut wird mit etwas Fett, kochendem Wasser und einigen Wacholderbeeren gar gekocht, worauf man es herausnimmt und auf einem Sieb die Brühe abtropfen läßt. 2 Kilo Dorsch löst man von Haut und Gräten und schneidet ihn roh in fingerlange, dicke Streifen, welche man salzt und pfeffert. In einer runden Stieflpfanne läßt man 50 Gramm Butter braun werden, gibt die Stücke hinein und brät sie gar und braun. Nun schichtet man das Sauerkraut abwechselnd mit den Fischstücken in eine Auflaufform, gießt $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne darüber, bestreut die Speise mit geriebenem Käse und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Bratofen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, verrührt die Sauce mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze und richtet das Gericht an.

32. **Dorsch-Frikandellen.** Das Dorschfleisch wird von den Gräten gelöst und fein gehackt; dann nimmt man 2 Pfund von diesem Gehackten und setzt es mit $\frac{1}{8}$ Pfund Butter und $\frac{1}{4}$ Liter süßer Sahne auf das Feuer und läßt es einmal aufkochen, gibt 3 eingeweichte und wieder gut ausgedrückte alte Brötchen und 3 ganze Eier dazu und rührt solange, bis sich die Masse vom Topfe loslöst. Nachdem diese abgekühlt ist, gibt man noch 3 Eier und $\frac{1}{4}$ Pfund kalte, zu Schaum gerührte Butter und 10 Tropfen Maggi's Würze dazu, rührt alles gut miteinander durch, formt die Masse zu Frikandellen, bäckt diese in Butter braun und reicht sie mit Kartoffelsalat zu Tisch.

Im übrigen können die Rezepte für Kabeljau und Schellfisch auch für den Dorsch Anwendung finden.

Elritze (Flußfisch).

Siehe unter Rümpchen.

Felchen (Süßwasserfisch).

Siehe unter Blaufelchen.

Flunder (Seefisch).

(Gehört zur Familie der Schollen.)

33. **Flundern mit Steinpilzsauce.** 6 Personen. 4 bis 6 frische Flundern werden vorgerichtet, in der Breite halbiert, aus Haut und Gräten gelöst, gesalzen und in Butter und etwas Weißwein gedünstet. Einige frische Steinpilze werden geputzt, gewaschen, klein geschnitten und mit einem Stückchen Butter, gehackter Petersilie, Zitronensaft, etwas Salz und weißem Pfeffer 10 Minuten gedämpft. Dann gibt man sie, mit einigen Eßlöffeln guter weißer Sauce vermischt, an die Dämpfbrühe der Fischfilets, die man vorher ausgelegt hat, hebt die Sauce mit einigen Tropfen Maggi's Würze, verdünnt, wenn nötig, noch mit etwas Weißwein und gießt sie unpassiert über die Flunderfilets.

34. **Flundern mit Thymiansauce.** Kochdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6 Personen. 2 Kilo Fische werden geschuppt und gut gereinigt. Man schneidet den Kopf und die Flossen ringsherum ab, reibt die Fische tüchtig mit Salz ein und begießt sie mit etwas heißem Essig. Nach einer Viertelstunde legt man die Flundern in leicht gesalzenes, kochendes Wasser, läßt sie darin ziehen, bis sie gar sind, nimmt sie dann mit dem Sieblöffel heraus, richtet

sie an und reicht eine Sauce dazu, welche man auf folgende Weise zubereitet hat: 50 g Butter und 60 g Mehl dämpft man hellgelb, rührt dieses mit $\frac{1}{4}$ Liter leichter Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm aus, legt 2 Stengelchen Thymian hinein, würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer und läßt sie eine Viertelstunde durchkochen. Nach dieser Zeit treibt man sie durch ein Haarsieb, kräftigt im Geschmack mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze und reicht sie zu den Fischen.

Im übrigen können die Flundern ebenso zubereitet werden, wie kleinere Schollen oder Butten (s. diese).

Forelle (Feinster| Flußfisch).

(Laichzeit November bis Dezember, beste Zeit Mai bis August. Die Forelle muß stets frisch und bald nach dem Fang gebraucht werden. Man tötet sie durch einen kurzen scharfen Schnitt hinter dem Kopf, so daß das Rückgrat durchschnitten ist.)

35. Forellen blau gekocht. Für 6 Personen. 2 bis $2\frac{1}{2}$ Kilo Forellen. Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgenommen, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt und sie so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt wird. Dann spült und legt man sie auf eine flache Schüssel, gibt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann setzt man 1 Liter Wasser mit reichlich Salz aufs Feuer, gibt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf der Platte ziehen, nicht kochen, richtet sie heiß mit zerlassener Butter, in die man 6—8 Tropfen Maggi's Würze verrührt, und fein gehackter Petersilie an und reicht heiße Salzkartoffeln dazu.

36. Forellen gebraten. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 2 Kilo kleine Forellen werden geschuppt, ausgenommen, gut gespült, mit Salz bestreut und mit etwas Essig übergossen. Nach einer halben Stunde trocknet man sie mit einem reinen Tuch gut ab, wälzt sie in Ei und Paniermehl und brät sie in steigender Butter goldbraun. Man gibt braune Butter, mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, und Salzkartoffeln oder Kartoffelcroquetten dazu.

37. Forellen mit holsteinischer Weinsauce. Man nimmt kleine Mittelforellen, bereitet sie gut vor und biegt sie derart zusammen, daß man den Schwanz dem Fisch ins Maul klemmt. Wenn nötig, benutzt man dazu eine Packnadel und feinen Bindfaden, spült die Fische innen sauber aus, legt sie auf eine flache Schüssel, übergießt mit heißem Essig und läßt sie dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Alsdann gibt man die Fische mit dem Essig in kochendes Salzwasser, läßt sie einige Minuten langsam kochen, gießt ein wenig kaltes Wasser über und läßt sie noch eine kurze Zeit ziehen, nachdem man 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzugegeben hat. Man kann auch etwas Zwiebel, Pfeffer und Gewürzkörner in das Fischwasser geben, doch wird dadurch der feine Forellengeschmack beeinträchtigt. Danach entfernt man den Bindfaden, richtet die Fische auf einer zierlich mit grüner Petersilie garnierten Schüssel an und gibt sie heiß mit Salzkartoffeln und holsteinischer Weinsauce zur Tafel.

38. Forellen in Tokayer. Bereitungsdauer $1\frac{1}{4}$ Stunde. 6 Personen. Die gut geputzten und ausgenommenen Forellen werden am Rücken etwas eingeschlitzt und in die Fischkasserolle gelegt. Dann gießt man soviel leichten Tokayerwein darüber, daß er etwas über den Fischen steht, fügt $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, etwas Gewürz und ein Stengelchen Thymiankraut dazu, knetet ein nußgroßes Stückchen Butter mit Mehl durch, gibt es auch hinein und läßt auf gelindem Feuer die Forellen weich kochen. Zuletzt wird die Sauce durchgeseiht, abgeschmeckt, mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone und 6—8 Tropfen Maggi's Würze vollendet und mit den Fischen zusammen in einer tiefen Schüssel angerichtet.

Froschschenkel.

Der grüne Wasserfrosch mit dunkelgrünem Rücken, über den drei gelbe Längsstreifen laufen, am Bauche schwarz gefleckt, und der bräunliche Taufrosch sind die beiden bei uns vorkommenden eßbaren Arten. Die beste Zeit, die Frösche als Speise herzurichten, ist im Herbst, wo sie am fettesten und schmackhaftesten sind. Im Mai und Anfang Juni, während der Laichzeit, sind sie ungenießbar.

39. Froschschenkel - Ragout. Nachdem man die Frösche durch einen Schlag auf den Kopf getötet und mit einer Bürste sauber gereinigt, löst und häutet man die Froschschenkel ab und legt sie in ein Gefäß mit

Wasser, Essig und Salz. Alsdann läßt man einen Löffel Butter zergehen, legt die Schenkel mit einigen fein geschnittenen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie gut zugedeckt beinahe gar. Dann streut man etwas Mehl darüber, gibt kräftige Bouillon, Muskatblüte und einige entkernte Zitronenscheiben hinein, läßt die Froschschenkel vollends weich werden, zieht die Sauce mit Eidottern ab, fügt nach Geschmack Maggi's Würze hinzu, legt kleine Fleisch- oder Weißbrotklößchen hinein und gibt das Ragout mit gerösteten Brotschnitten zur Tafel.

40. Froschschenkel gebacken. Für 4—6 Personen (als Gemüse-Beilage). Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 2 $\frac{1}{2}$ Dutzend Froschschenkel werden sauber hergerichtet, abgetrocknet, mit 10 Gramm Salz und einer Prise gestoßenem Pfeffer bestreut und mit dem Saft einer halben Zitrone beträufelt. So läßt man sie 1 Stunde stehen. Inzwischen vermennt man 1 Glas Weißwein mit 120 Gramm Mehl, verquirlt ein ganzes Ei und 2 Eigelb mit einem Teelöffel Maggi's Würze, mischt dies nebst 5 Gramm Salz und 2 Löffeln bestem Olivenöl unter das Mehl und rührt daraus einen dickflüssigen Ausbackteig. Da hinein legt man die Froschschenkel und hebt sie dann mittels einer Bratengabel einzeln in dampfend heißes Backfett, um sie darin rasch von beiden Seiten goldbraun werden zu lassen. Während sie auf Löschpapier abtropfen, läßt man in dem Fett 1 Bündchen Petersilie groß backen und garniert damit die Froschschenkel beim Anrichten.

Garneele oder Granate.

41. Die Garneelen werden lebend in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet. Damit das Wasser nicht zu kochen aufhört, hält man ein glühendes Eisen hinein. Man unterscheidet Nordsee- und Ostsee-Garneelen. Die ersteren sind größer.

Garneelen sind sehr beliebt für den Frühstücks- oder Abendtisch. Man löst sie aus der Schale und verwendet sie alsdann auch zum Garnieren für Blumenkohl oder Spargel, indem man sie als Kranz rund herum legt oder mit dem Gemüse leicht vermischt und mit einigen Tropfen Maggi's Würze würzt.

42. Garneelen-Pasteten (auf holländische Art). Man löst 1 Pfund Garneelen aus den Schalen und stellt sie zugedeckt zurück. Alsdann schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl

in guter Butter auf gelindem Feuer, gibt soviel Weißwein dazu, daß es eine gebundene, dickliche Sauce gibt, fügt 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzu, ebenso einige feingeschnittene Champignons, legiert die Masse mit 2 Eigelb und schüttet die abgelösten Garneelen hinein, fügt einige Tropfen Zitronensaft und etwas Muskatnuß hinzu, schmeckt nach Salz ab, füllt nun kleine Pastetenformen damit und läßt dieselben bei gelinder Ofenwärme etwa zehn Minuten backen.

Man gibt diese Pastetchen heiß zu Bouillon oder zum Tee zur Abendtafel und kann sie, falls erwünscht, nochmals erwärmen und auch mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

43. Garneelen-Croquetten. 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. Aus 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl bereitet man eine dicke Mehlschwitze, verrührt sie mit 2 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, läßt die Sauce aufkochen, zieht sie vom Feuer, mischt 1 Teelöffel Maggi's Würze gut darunter, dann 60 Gramm geriebenen Parmesankäse und schließlich 1 Suppenteller voll aus den Schalen gelöster Garneelen, rührt alles gut durcheinander, schüttet die Masse auf eine flache Schüssel und stellt sie kalt. Wenn sie starr geworden ist, formt man davon daumendicke Würstchen, die man in Ei taucht, in Zwiebackskrumen umwendet und in Butter oder gutem Backfett braun bäckt, um sie, mit Petersilie garniert, nach der Suppe oder als Beilage zum Gemüse aufzutragen.

44. Garneelen oder Granaten als Salat. Kresse oder Schnittsalat wird sorgfältig abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Alsdann verrührt man das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern mit feinem Speiseöl, fügt Essig, etwas Weißwein, gestoßenen Pfeffer, Salz sowie eine Prise Zucker und 10—12 Tropfen Maggi's Würze dazu, verrührt alles gut, gibt vor dem Anrichten den Salat und 1 Pfund aus den Schalen gelöste Garneelen gut gemischt in eine Salatschüssel, übergießt dieselben mit der vorbereiteten Sauce und streut das feingehackte Weiße der Eier leicht darüber. Vor dem Gebrauch rührt man den Salat mittels Salatlöffels und Gabel nochmals gut durch und reicht Weißbrotschnittchen dazu.

Goldbutte (Seefisch).

Siehe unter Butte.

Gründling (Süßwasserfisch).

(Am schmackhaftesten vom Juli bis September.)

45. **Gründlinge gebacken.** Die Gründlinge werden gut gereinigt, man schneidet Kopf und Schwanz fort, zieht die Eingeweide heraus, spült gut ab und trocknet sie mit einer Serviette ab. Alsdann kehrt man sie in Mehl und Salz um, zieht sie durch gequirktes Ei, brät sie in Butter recht groß und goldbraun und gibt sie mit einer pikanten Sauce (siehe Saucen-Rezepte Seite 76 u. ff.) oder mit Kartoffelsalat zur Tafel.

Grünknochen (Seefisch).

Siehe unter Hornhecht.

Hecht (See- und Flußfisch).

(Am besten vom September bis Ende Januar; im Juli und August gut, dagegen wenig empfehlenswert im März und April.)

46. **Hecht gekocht, mit Maître d'hôtel-Sauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Ein 2—2½ Kilo schwerer Hecht wird sauber geschuppt, ausgenommen, mit Salz eingerieben und in Wasser, dem man eine halbe Maggi's Bouillon-Kapsel und etwas Essig zugesetzt hat, mit etwas Suppenkraut, 2 Zwiebeln, Salz, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gar gekocht. Inzwischen löst man die Leber vorsichtig aus dem Eingeweide, hüte sich aber dabei, die Galle zu verletzen, und läßt sie im Fischwasser gar kochen.

Maitre d'hôtel-Sauce: Zur Sauce hackt man ein Bündchen Petersilie, etwas Estragon und Kerbel recht fein, kocht diese Kräuter in Wasser auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen und mischt sie mit einem Stückchen kalter Butter. Dann bereitet man eine weiße Grundsauce von Butter und Mehl, verkocht diese mit der Brühe zu einer seimigen Sauce, fügt etwas Cayenne-Pfeffer und Sardellenbutter hinzu, rührt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der Kräuterbutter, läßt die Sauce wieder heiß werden, aber nicht kochen, zieht sie mit 2 Eidottern ab, verfeinert noch mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze und gibt sie mit Salzkartoffeln zu dem Fisch, dem man die Leber beigelegt hat, recht heiß zu Tisch.

47. **Hecht mit Hamburger Sauce.** Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Kilo Hecht wird geschuppt, sauber ausgenommen, gesalzen und in kochendem Wasser weich gekocht. Dann läßt man den Fisch im Wasser etwas abkühlen, löst alles Fleisch von Haut und Gräten und stellt es zurück, bis es vollends kalt geworden ist. Unterdessen bereitet man folgende Sauce: 4 hartgekochte Eigelb werden mit einem Eßlöffel feinem Oel und einem Teelöffel englischem Senf verrührt. Dann wird Salz, Pfeffer, Saft und die abgeriebene Schale einer Apfelsine, 1 Teelöffel Zucker, 2 Eßlöffel Johannisbeersaft, 1 Eßlöffel Madeira und $\frac{1}{8}$ Liter kalte Bouillon zu der Sauce gegeben, eine Schalotte daran gerieben, 6—8 Tropfen Maggi's Würze damit vermischt und alles gut untereinander gemengt. Man läßt die Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, treibt sie dann durch ein Haarsieb, gibt den Fisch hinein, schwenkt diesen gut darin um, richtet ihn auf einer Schüssel bergartig an, verziert mit Salatblättern und serviert ihn mit Salzkartoffeln.

48. **Hecht grün gekocht.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Man läßt 100 Gramm Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt gut gereinigte, feingehackte Petersilie, einige in feine Stücke geschnittene Petersilienwurzeln sowie einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln hinein, legt $1\frac{1}{2}$ Kilo in nicht zu große Stücke geschnittenen Hecht, den man vorher 5 Minuten in warmem Wasser hat liegen lassen, dazu, bestreut ihn mit Salz, etwas Pfeffer, Nelken und englischem Gewürz und gibt soviel Wasser dazu, daß die Fischstücke knapp davon bedeckt sind, kocht hierauf den Fisch auf gelindem Feuer gar, macht die Brühe mit 1 Eßlöffel in Butter gedünstem Mehl seimig, rührt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinein, läßt den Fisch darin noch etwas ziehen, richtet ihn mit der Sauce zusammen an und reicht Salzkartoffeln dazu.

49. **Hecht auf niederländische Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. $1\frac{1}{2}$ Kilo Hecht (großes Mittelstück) wird vorsichtig von den Gräten gelöst und enthäutet, sodaß man 2 große, ansehnliche Fischstücke erhält. Diese Stücke werden recht reichlich obenauf mit feinem Speckstreifen gespickt, gesalzen und mit 100 Gramm Butter in den Bratofen gesetzt. Unterdessen hat man 125 Gramm Tomatenpüree mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm (Sahne) und 80 Gramm geriebenem Parmesankäse vermischt, streicht diesen Brei über die Hechtstücke und

läßt sie damit eine Stunde gar dämpfen, indem man vorsichtig mit der Butter begießt, um die Masse nicht von den Fischstücken herunterzuspülen. Nach einer Stunde Schmorzeit nimmt man den Fisch heraus und richtet ihn an. Die Sauce wird mit etwas kochendem Wasser nochmals aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze verrührt und mit Salzkartoffeln oder Kartoffel-Croquetten zu Tisch gegeben.

50. Hecht farciert. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. 6 Personen. Ein großer Hecht wird sauber geschuppt und ausgenommen, dann der Länge nach aufgeschnitten und die Gräten herausgelöst. Das noch daran haftende Fleisch wird fein gewiegt, mit geriebenen Weißbrötchen, hartgekochten Eigelb, Salz, Muskat, einem Eßlöffel zersessener Butter, feingehackter Petersilie und Schnittlauch zusammengerührt und in den Fisch gefüllt, den man alsdann zunäht. Man läßt 100 Gramm Butter braun werden, legt den Fisch hinein, brät ihn auf allen Seiten zu schöner Farbe, füllt $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm darüber und läßt ihn vollends gar werden. Alsdann wird der Hecht auf einer Schüssel zierlich angerichtet, die Sauce mit Zitronensaft, 8—10 Tropfen Maggi's Würze und 40 Gramm geriebenem Parmesankäse verrührt und darüber gegeben. Als Beilage werden Salzkartoffeln oder Kartoffel-Croquetten gereicht.

Heilbutt (Seefisch).

(Auch Riesenscholle genannt.)

Wird ebenso zubereitet wie Steinbutt und große Schollen.

Hering (Seefisch).

(Heringsfang beginnt Mitte Juni, die größte Masse wird jedoch vom August bis Oktober gefangen.)

51. Heringe mariniert. Frische Heringe, welche großen Nährwert haben und im Einkauf billig sind, können, auf nachstehende Art zubereitet, längere Zeit gut erhalten werden.

Nachdem man dieselben gereinigt und ausgenommen hat, wäscht man sie mit kaltem Wasser und läßt sie etwa 12 Stunden in reinem Wasser liegen, alsdann 1 Tag in Salzwasser, trocknet die Fische gut ab und legt dieselben in einen Steintopf, kocht Essig mit Zwiebeln,

einem Lorbeerblatt und Gewürzkörnern auf, gibt 2 Teelöffel Maggi's Würze hinein und gießt die Marinade, wenn sie erkaltet ist, über die eingelegten Heringe. Nach etwa 8 Tagen, wenn die Heringe die innere Röte verloren haben, sind sie zum Essen gut und werden gerne zum Frühstück oder Abendbrot genommen.

52. **Heringe, marinierte, auf andere Art.** 1—2 Kilo Heringe reinigt man gut, schneidet Kopf und Flossen ab, nimmt die Gräten heraus, rollt das Fleisch auf oder zerschneidet es in Stücke, gießt Essig darüber, fügt Salz, Zwiebel, einige Pfefferkörner und 1 Lorbeerblatt dazu, gibt das Ganze in einen Steintopf, bindet ihn fest zu und stellt ihn 2 Stunden in einen nicht zu heißen Ofen. Die Heringe werden alsdann gut sein; man würze sie noch mit 1—2 Teelöffeln Maggi's Würze, binde den Topf zu und lasse ihn auskühlen. Der so eingemachte Hering schmeckt heiß sehr gut zu Kartoffeln und ist auch als kalte Beilage sehr beliebt.

53. **Heringe gebacken.** Man reinigt grüne Heringe von den Schuppen, nimmt sie aus, spült sie tüchtig, salzt sie und trocknet sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde gut ab, wälzt sie in zerrührtem Ei und Roggenmehl um und bäckt sie in gutem Bratenfett hellbraun und kräftig. Sie werden mit Kartoffelsalat oder gekochtem Reis zu Tisch gegeben.

54. **Heringe, frische, auf Livorno-Art.** Für 6 Personen, in 40 Minuten herzustellen. 6 schöne und recht frische milcherne Heringe werden ausgenommen, gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Dann kerbt man sie oben am Rücken mehrmals leicht ein und legt sie auf eine mit Butter bestrichene, flache Backschüssel.

Andererseits hackt man eine große Zwiebel fein und läßt sie in 3 Löffeln Oel langsam und nur leicht Farbe nehmen. Nun gibt man 2 Löffel dickes Tomatenmus hinzu, verdünnt dies mit $\frac{2}{10}$ Ltr. warmen Wassers und macht so, unter Zugabe einer Prise Salz und Pfeffer, eine einfache Sauce, die man langsam 10—12 Minuten kochen läßt. Dann nimmt man sie vom Feuer, gibt einen Eßlöffel gehackte Petersilie und 6 Tropfen Maggi's Würze hinein, schüttet die Sauce über die Heringe und bestreut die Oberfläche leicht mit geriebener Semmelkrume, die man zum Schluß mit 2 Löffeln Oel betropft. Nun setzt man die Schüssel in den recht heißen Ofen, so daß nach 12—14 Minuten nicht nur die Heringe gar sind, sondern auch die Oberfläche leicht überkrustet ist.

55. **Heringe, frische, in Gelee.** 2 Kilo grüne oder frische Heringe werden gut gereinigt, die Haut abgezogen und das Fleisch vorsichtig von den Gräten gelöst, mit Salz bestreut und nach 1 Stunde in einem Liter Wasser, dem man 3 Eßlöffel Essig, einige zerschnittene Schalotten, 1 Teelöffel ganzen Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne zugefügt hat, leicht übergekocht. Alsdann ordnet man die Heringsstücke in eine Auflaufschüssel und gibt in die zurückgebliebene Brühe 6 Blatt weiße Gelatine. Wenn sich dieselbe ganz aufgelöst hat, fügt man noch 2 Teelöffel Maggi's Würze hinzu, gießt alles durch ein Sieb über die Heringe und läßt dieselben darin erkalten. In einigen Stunden ist das Gelee erstarrt. Vor dem Gebrauch hält man die Schüssel einen Moment in heißes Wasser und stürzt die Fische alsdann auf eine flache Platte, die man mit Radieschen, kleinen Pfeffergurken und roten Rüben umkränzt und zum Frühstück oder zum Abendbrot mit Butter und Brot serviert.

56. **Salzheringe gebacken.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6—8 schöne Matjesheringe werden gut gereinigt, mehrmals abgewaschen und entgrätet. Die Filets legt man 1—2 Stunden in süße Milch, trocknet sie dann ab, rollt jedes Stück fest zusammen und wendet es in Mehl, geschlagenem Ei und Zwiebackskrumen um. Die Röllchen brät man in 100 Gramm brauner Butter knusprig und richtet sie auf warmer Schüssel an. Die Bratbutter rührt man mit 40 Gramm Mehl sämig, läßt sie mit einigen entkernten Zitronenscheiben und 1 Glas Rotwein durchkochen, zieht sie vom Feuer, rührt 6 bis 8 Tropfen Maggi's Würze hinein und gibt sie durch ein Haarsieb über die Herings-Röllchen.

57. **Heringsrouladen.** (Rollmöpfe.) 6 große Salzheringe werden, nachdem sie 24—36 Stunden gewässert, gewaschen, ausgenommen und Kopf und Schwanz abgeschnitten sind, der Länge nach auseinandergerissen und von allen Gräten gesäubert. Dann werden die inneren Seiten der beiden Hälften dünn mit Senf bestrichen, mit feingewiegten Zwiebeln, Kapern und ganz klein geschnittenen Pfeffer- und Salzgurkenstücken belegt, jede Hälfte zusammengerollt und mit einem weißen Faden umwickelt, den man später beim Servieren wieder entfernt. Man legt die Heringe mit Pfefferkraut, Estragon, einigen Lorbeerblättern und kleinen Zwiebeln in einen Topf, zerquirlt die Heringsmilch in Essig und gießt sie darüber. Nach einigen Tagen sind die Rollmöpfe

zum Gebrauch gut. Beim Anrichten garniert man sie mit Scheiben von Pfeffergurken, Kapern, Perlzwiebeln und Zitronenscheiben, verrührt die Sauce mit 1 Teelöffel Maggi's Würze und gießt sie über die Heringe, bevor man sie zu Tisch trägt.

58. Heringe, neue. (Matjes-Heringe.) Neue Salzheringe sind besonders beliebt als Beilage für junge Gemüse. Dieselben werden nicht gewässert, sondern nur mehreremal gut abgewaschen und, falls sie noch zu salzig erscheinen, eine Stunde in Milch gelegt. Man schneidet vorn am Bauch die Haut weg, nimmt die Eingeweide heraus, macht einen Längsschnitt in der Mitte des Fisches vom Kopf bis zum Schwanz, zieht die Bauchhaut herunter, sodaß nur der Rücken unabgezogen bleibt, kerbt den Fisch schräg in daumenlange Schrägstücke, serviert ihn, auf grünen Wein- oder Salatblättern liegend, und gibt Kartoffeln in der Schale dazu nebst frischer Butter oder einer Zwiebelsauce, die man mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat.

59. Tomaten - Heringe einzumachen. 6 Personen. 15 grüne, frische Heringe werden zurechtgemacht, ausgenommen, 1—2 Stunden in Wasser gelegt, dann abgetrocknet, in Hälften geteilt, von der Hauptgräte befreit und 24 Stunden in nicht zu scharfen Essig (evt. halb Essig, halb Wasser) gelegt. Dann nimmt man sie heraus und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen. Unterdessen kocht man einige gesäuberte, in Stücke geschnittene Tomaten mit etwas Essig, Zucker und Salz weich, streicht sie durch ein feines Sieb und fügt einige Löffel von dem von den Heringen abgelaufenen Essig dazu, bringt diese Sauce nochmals auf das Feuer, läßt sie aufkochen, mischt $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze darunter, läßt die Sauce erkalten und gießt sie über die in einen Topf eingeschichteten Heringe, zwischen die man etwas Salz, weiße Pfeffer- und Senfkörner und einige Lorbeerblätter gestreut hat.

60. Heringssalat. 4 Salzheringe werden gereinigt, ausgenommen, von Haut und Gräten befreit und in Würfel geschnitten. Alsdann schneidet man vorhandene Bratenreste, von denen man sorgfältig den Rand und alle Knorpeln entfernt hat, ebenfalls in Würfel oder feine Streifen; am besten eignet sich Kalbfleisch dafür, doch kann man auch Geflügelreste und andere Fleischarten verwenden. Hierauf zerschneidet man 4 hartgekochte Eier, 3 geschälte Salzgurken, 4 geschälte Äpfel, 1 weichgekochte Sellerieknolle, 6 Essigpflaumen, 1 kleinen

Teller rote Rüben, etwa 10 in der Schale gekochte Kartoffeln, jedes für sich in Würfel, schüttet es zu den Heringen und dem Fleisch und verrührt die Masse mittels Salatlöffels und Gabel mit 2 Eßlöffeln Kapern, dem Saft von roten Rüben, 2 feingehackten Zwiebeln, 1 Löffel feingehackter Petersilie, 4 Eßlöffeln Speiseöl, 1 Weinglas Rotwein, 2—3 Löffeln Essig, 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer nach Bedarf und 1—2 Teelöffeln Maggi's Würze, schmeckt nach Salz ab und stellt den Salat, nachdem er gut durcheinander gemengt ist, zurück. Der Salat ist eßbar, sobald er gut durcheinander gezogen, doch gewinnt er sehr an Geschmack, wenn man ihn bis zum nächsten Tag in einer irdenen Schüssel stehen läßt.

Vor dem Gebrauch garniert man den Heringssalat zierlich mit roten Rüben, Stücken von Essig-Pflaumen, zerschnittenen harten Eiern, Zitronenscheibchen und würflig geschnittenen Radieschen. Es gilt für eine Ehre des Hauses, diese Schüssel besonders hübsch herzurichten.

61. **Heringskartoffeln.** Man wässert 3 Salzheringe, löst dieselben von den Gräten, zerschneidet sie in kleine Stücke, kocht Kartoffeln in der Schale mit recht viel Salz, schält dieselben ab, zerschneidet sie in Scheiben und legt sie schichtweise mit den Heringsstückchen in eine Kasserolle oder in einen irdenen Topf. Alsdann bräunt man einen Löffel Mehl in Butter oder Backfett, gibt einen Löffel feingewiegte Zwiebeln hinzu, rührt mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt und gießt über die Heringskartoffeln. Hierauf verrührt man 1 Ei mit gehackter Petersilie, gibt etwas Pfeffer und Salz daran, bestreicht damit die Oberfläche des Gerichtes und läßt es 1 Stunde im Ofen backen. Kurz vor dem Anrichten verbessert man die Sauce noch mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze; sollte sie nicht sämig genug sein, streut man noch etwas Semmelkruken hinein. Man reicht die Schüssel heiß zur Tafel.

Hornhecht (Seefisch).

(Auch Grünknochen genannt.)

62. **Der Hornhecht** ist ein sehr schmackhafter, nahrhafter Fisch. Er wird in Salzwasser abgekocht, mit Zitronensaft, etwas Butter, die mit Maggi's Würze abgeschmeckt ist, und grüner Petersilie gegessen oder mit einfacher Fischeauce zu Kartoffeln gegeben. Er schmeckt auch gebraten und zu Salat sehr gut und wird wie der Hecht vorgerichtet.

Hummer (Seekrebs).

(Beste Monate Anfang Mai bis Ende September.)

63. **Hummer zu kochen.** Man faßt den Hummer mit der linken Hand zu beiden Seiten des Rumpfes fest an, und zwar so, daß er nicht kneifen kann, bürstet ihn in einem Gefäß mit Wasser sauber ab, spült reichlich, verschließt mit einem spitzen Hölzchen die Darmöffnung, damit nicht durch das Eindringen des Wassers der Geschmack beeinträchtigt wird, und wirft ihn alsdann in einen genügend großen Kochtopf in sprudelnd kochendes Salzwasser, in das man eine Zwiebel und einen Eßlöffel voll Kümmel in einem Musselinbeutelchen gegeben hat. Damit das Wasser nicht zu kochen aufhört, hält man ein glühendes Stück Eisen hinein, was man nach Bedarf wiederholen muß. Der Hummer muß, je nach der Größe, 15–25 Minuten kochen. Nach Verlauf dieser Zeit hebt man ihn heraus und reibt ihn mit einem Stückchen Speck oder Butter oder feinem Oel ab, damit die Schale glänzend wird. Erkalte zerlegt man den Hummer mit Hülfe des Hackmessers und Hammers der Länge nach in 2 Teile, teilt diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, legt alsdann die Teile so zusammen, daß der Hummer wieder ganz erscheint, und gibt ihn auf einer mit Petersilienblättern garnierten Schüssel zur Tafel. Kalte Hummern werden mit einer Majonaisse serviert.

64. **Hummer-Frikassee.** Von gut vorbereiteten und abgekochten Hummern löst man das Fleisch aus der Schale, schneidet es in mittlere Stücke, legt es auf eine heiße Schüssel und gießt folgende Frikassee-Sauce darüber: Aus 80 Gramm Butter und 2 Eßlöffeln Mehl bereitet man eine helle Einbrenne, verkocht sie mit $\frac{1}{2}$ Liter heller Kalbs- oder Geflügel-Bouillon, gibt etwas Zitronenschale, 1 Glas Weißwein und 3 sauber gereinigte entgrätete und fein gehackte Sardellen sowie den Saft einer halben Zitrone daran, läßt aufkochen, legiert mit 2 Eidottern, rührt 6 Tropfen Maggi's Würze hinein und gießt die Sauce über den Hummer. Man garniert das Frikassee mit heißen Blätterteig-Halbmonden.

65. **Hummer-Frikassee mit Klößchen und Spargel.** 2 fette junge Hähne werden gut gereinigt und in wenig Wasser mit dem nötigen Salz zum Kochen gebracht, gut abgeschäumt und mit 2 Eßlöffeln Butter sowie wenig Muskatnuß langsam gar gekocht. 10 Minuten vor dem

Garwerden gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel dazu. Inzwischen hat man das Fleisch eines gekochten Hummers aus den Schalen gelöst und in mittelgroße Stücke geschnitten, die man zugedeckt zurückstellt. Die Schalen stößt man im Mörser fein und läßt sie in Butter langsam $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Sind die Hähne gar geworden, so schneidet man das Fleisch mit scharfem Messer in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe verkocht darüber, gibt die Spargeln dazu und stellt alles zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleine Fleisch- oder Fischklößchen, die man zu den Spargeln gibt. In der Butter, worin die Hummerschalen gedünstet wurden, läßt man soviel Mehl gar werden, als man zur Frikassee-Sauce braucht, rührt mit Hühnerbrühe glatt, kocht noch $\frac{1}{2}$ Stunde gut durch, gießt die sämige und schön hellrote Sauce durch ein Sieb in eine reine Kasserolle, gibt das Hühnerfleisch, die Spargel und Klößchen dazu, läßt einige Minuten kochen, zieht den Topf vom Feuer, verfeinert die Sauce mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, legiert sie mit 2 Eigelb, läßt das Hummerfleisch darin warm werden und richtet dann das Frikassee in heißer Schüssel hübsch an. Als Garnitur verwendet man heiße Blätterteig-Halbmonde.

66. **Hummersalat.** Der Hummer wird gekocht, aus seinen Schalen gelöst, in längliche Stücke zerschnitten und in einer Salatschüssel mit einem Löffel Essig, 1 Löffel Oel, etwas feinem Salz, gestoßenem weißen Pfeffer und einem Teelöffel Maggi's Würze leicht durchgerührt. Alsdann bereitet man eine Sauce von 2 geriebenen, hartgekochten Eidottern, verrührt dieselben mit 3 Eßlöffeln Provenceröl, 1 Glas Weißwein, 2 Löffeln Essig, feingehacktem Estragon, Petersilie und Zwiebeln, rührt 10—12 Tropfen Maggi's Würze darunter, gibt die Sauce über die Hummerstücke und garniert den Salat mit jungen Salatblättern, hartgekochten Eiern und Zitronenscheiben.

Man kann zum Hummersalat auch eingemachte Hummern verwenden.

67. **Hummer-Butter rasch und einfach herzustellen.** Die Eier eines frischabgekochten Hummerweibchens verstößt man fein mit etwas Fleisch aus den Scheren und vermischt dies mit 140 Gramm frischer Butter, etwas Salz und einer Prise Cayennepfeffer, streicht durch ein Sieb, würzt mit 10 Tropfen Maggi's Würze und stellt

die Butter kalt, um sie später auf frische oder geröstete Weißbrotschnitten zu streichen und kalte Platten damit zu garnieren. Die Hummerbutterbrötchen kann man mit Garneelen belegen.

68. Omelette von Büchsen-Hummer. 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. $\frac{1}{2}$ Kilobüchse eingemachten Hummer öffnet man und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. 40 Gramm Butter verrührt man mit 1 Teelöffel Mehl, gibt das Hummerwasser dazu, rührt 8 Tropfen Maggi's Würze hinein, mengt das Hummerfleisch darunter, setzt den Topf auf oder in heißes Wasser (Wasserbad), sodaß alles gut warm wird, aber ohne zu kochen. Inzwischen verquirlt man 1 ganzes Ei und 5 Eigelb mit Salz, Pfeffer und 3 Eßlöffeln Wasser, mischt den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweiße darunter und bäckt die Omelette in 60 Gramm Butter auf einer Seite zu schöner Farbe. Dann füllt man das heiße Hummer-Ragout auf die eine Hälfte der Omelette, schlägt die andere darüber und läßt vorsichtig auf die Anrichte-Schüssel gleiten.

Kabeljau (Seefisch).

(Beste Zeit Anfang Oktober bis Mitte Januar, April und Mai.)

69. Gedämpfter Kabeljau. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo Fische werden sorgfältig gereinigt und gewaschen, abgetrocknet, in Stücke geschnitten und diese mit feinem Salz, etwas Pfeffer und einem Teil feingehackter Kräuter und Schalotten (im Notfall Zwiebeln) bestreut. Nach 20—30 Minuten bestreut man sie mit feinem Mehl, legt sie in eine Kasserolle, in welcher man ein Stück Butter hat hellbraun werden lassen, fügt eine in $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Wasser aufgelöste Maggi's Bouillon-Kapsel und 1—2 Glas Weißwein dazu und dämpft die Fischstücke auf gelindem Feuer in 15 Minuten weich. Nachdem sie herausgenommen und zum Warmhalten gestellt sind, wird die Sauce abgeschmeckt, mit etwas hellem Schwitzmehl und — wenn nötig — noch mit einem Löffel Wein verkocht, mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigt und über den auf einer tiefen Schüssel geordneten Fleischstücken angerichtet und mit dampfend heißen Salzkartoffeln zu Tisch gegeben. Man kann auch Schellfische auf diese Art bereiten.

70. Kabeljau mit Béarner Sauce. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6 Personen. Reste von gekochtem Kabeljau werden von Haut und Gräten gelöst, in Stücke zerpfückt, ungefähr 2 Suppenteller voll, und zurückgestellt. Nun verrührt man in einem kleinen Kochtopf 3 Eigelb, 1 Glas Weißwein, 12—15 Tropfen Maggi's Würze, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Schalotte sowie den Saft einer halben Zitrone und fügt 125 Gramm Butter hinzu. Den kleinen Topf mit dieser Masse setzt man in einen größeren Kochtopf, der zum vierten Teile mit kaltem Wasser gefüllt ist, aufs Feuer und rührt die Masse solange, bis sie eine dickliche Sauce wird. Kurz vor dem Kochen zieht man sie zurück und mischt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie dazwischen. Den Fisch hat man unterdessen in 100 Gramm zerlassener Butter angewärmt, richtet ihn auf einer Schüssel an, gibt die Béarner Sauce darüber und serviert ihn mit dickem Reis in Wasser gedämpft und mit Butter und geriebenem Parmesankäse umgeschwenkt (Risotto) oder mit heißen Salzkartoffeln.

71. Kabeljau in Kräutersauce. 6 Personen. Bereitungsdauer $2\frac{1}{2}$ Stunden. 125 Gramm fetter Speck, 2 kleine Mohrrüben, 1 Zwiebel und 1 Petersilienwurzel werden in Würfel geschnitten. Dazu fügt man etwas Selleriegrün, Petersilie, 3 Nelken, etwas Thymian, Salz und Pfeffer und kocht alles in 3 Teilen Wasser, 1 Teil Weißwein nebst 1 Eßlöffel Essig eine gute Stunde aus, gibt dann den in Portionsstücke zerlegten Fisch hinein und läßt ihn weich kochen. Wenn die Fischstücke gar geworden sind, nimmt man sie heraus, stellt sie warm und rührt die Brühe durch ein Sieb. Nun bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt etwas Sahne und soviel von der durchgeseihten Fischbrühe dazu, daß es angenehm schmeckt, verfeinert die Sauce mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze und etwas Zitronensaft und gießt sie über die Fischstücke.

Im übrigen können die Rezepte für Dorsch und Schellfisch auch auf den Kabeljau angewendet werden.

Karause (Flußfisch).

(Laichzeit März, April, sonst stets eßbar.)

72. Karauschen in Specksauce. 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. 2 Kilo Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, sauber gereinigt, auf beiden Rückenseiten zweimal eingeschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Unterdessen macht man von 2 Löffeln Mehl in Butter eine dunkelgelbe Einbrenne, rührt etwas

Fischbrühe und Essig dazu, kocht dies gut durch, gibt $\frac{1}{8}$ Kilo würflig geschnittenen, bräunlich gebratenen Speck sowie etwas Pfeffer und 1 Lorbeerblatt (wenn man es liebt, auch etwas Ingwer) daran und läßt die Karauschen darin einmal aufkochen. Dann schmeckt man die Sauce ab, verfeinert sie mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze und bestreut die Fische mit kleinen hellbraun gerösteten Speck- und Semmelwürfelchen.

73. **Karauschen gekocht.** Werden wie oben vorbereitet, in wenig Wasser mit Salz, einer Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und einigen weißen Pfefferkörnern gar gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und, in einer Butter- oder Dillsauce (siehe Saucenrezepte No. 3 und 5) erwärmt, mit heißen Salzkartoffeln zur Tafel gegeben.

Karpfen (Süßwasserfisch).

Der Karpfen ist einer der beliebtesten und brauchbarsten Fische, er wird außer der Laichzeit (April und Mai) während des ganzen Jahres gegessen; beste Zeit ist Oktober bis Ende März. Lebende Karpfen sind beim Kauf immer vorzuziehen, doch sind auch nach dem Fang gestorbene brauchbar, wenn Augen und Schuppen klar und glänzend aussehen und die Kiemen ein lebhaftes Rot haben. Sind die Kiemen blaß, ist der Fisch nicht zu gebrauchen; da dieselben aber oft künstlich gefärbt werden, achte man darauf, daß der Fisch steif ist.

Karpfen schlachtet man, indem man den Fisch durch einen derben Schlag auf den Kopf betäubt und hinter letzterem mit einem spitzen Messer so tief einschneidet, daß das Rückgrat durchschnitten ist. Dann wird der Fisch, je nachdem man ihn zubereiten will, geschuppt, abgewaschen, abgetrocknet, dann der Bauch der Länge nach aufgeschnitten, das Blut aufgefangen und verwahrt, die Eingeweide sorgfältig herausgenommen, die Galle vorsichtig von der Leber getrennt und entfernt. Man hüte sich, die Galle (dieselbe liegt dicht unterhalb des Kopfes) zu verletzen, da dieselbe dem Fisch einen bitteren Geschmack mitteilt, der durch kein Abspülen entfernt werden kann. Schließlich entfernt man noch die am Kopfe sitzenden Kiemen, wäscht den Karpfen nochmals sorgfältig ab und zerlegt den Fisch, je nachdem er gekocht werden soll, in Stücke. Der Kopf gilt für Fischkenner als das beste Stück; Milch, Leber und Roggen werden gern gegessen.

74. **Karpfen blau zu kochen.** (Beliebtes Weihnachtsgericht.) 2 $\frac{1}{2}$ Kilo. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische in obiger Weise vorbereitet, aber nicht abgeschuppt sind, legt man die Stücke in eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie eine halbe Stunde zugedeckt stehen. Sie werden dadurch blau, dürfen aber möglichst wenig berührt werden. Inzwischen läßt man in einem Fischkessel 2 Liter Wasser, in welchem man 2 Maggi's Bouillon-Kapseln aufgelöst hat, aufkochen, fügt eine Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, schmeckt nach Salz ab, legt die Karpfenstücke hinein und läßt sie, nachdem man gut abgeschäumt hat, einige Minuten langsam kochen. Sobald sich die Flossen leicht herausziehen lassen, sind die Fische gar und werden mit dem Heber hochgehoben und auf eine heiße Schüssel mit Fischuntersatz regelrecht aneinander gefügt; man legt auch die inzwischen ebenfalls gar gewordene Leber, Rogen und Milch dazu, serviert die Karpfen sehr heiß und gibt Salzkartoffeln mit zerlassener Butter, in der 8—10 Tropfen Maggi's Würze verrührt sind, nebst zerriebenem Meerrettich, dem man etwas Zucker und Essig beigefügt hat, dazu. Man kann den so zubereiteten Meerrettich auch mit Schlagsahne verrührt geben, was in vielen Häusern sehr geschätzt ist.

75. **Karpfen weiß.** 6 Personen. Zubereitungszeit $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. 2 Kilo Karpfen werden sauber vorge richtet, in Stücke zerschnitten und mit soviel Wasser, daß die Fischstücke knapp bedeckt sind, einem Teelöffel Salz, 2 mittelgroßen Zwiebeln, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, einer mittelgroßen Petersilienwurzel, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, aus der alle Kerne entfernt sein müssen, und etwas Muskatblüte aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Der sich beim Aufkochen sammelnde Schaum muß sorgfältig abgenommen werden. Sobald der Fisch nicht mehr schäumt, fügt man 100 Gramm Butter dazu und läßt ihn 15 Minuten auf der Herdseite ziehen. Dann nimmt man ihn heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, quirlt sie mit einem Teelöffel in etwas Weißwein (oder feinem Essig) klar gerührtem Kartoffelmehl ab, läßt sie sämig einkochen, schmeckt nach Salz ab, zieht 2 Eigelb darunter, würzt mit 10 Tropfen Maggi's Würze und gibt sie durch ein Sieb über die Fischstücke.

76. **Karpfenragout.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 mittelgroße Karpfen werden geschuppt, ausgenommen

und gewaschen, in dreifingerbreite Stücke zerlegt und in einem Sud aus Wasser, Salz, Essig, geschnittenem Wurzelwerk, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen entkernten Zitronenscheiben langsam gar gekocht. Inzwischen röstet man in 100 Gramm Butter 1 Eßlöffel Mehl und fein geschnittene Zwiebeln bräunlich, rührt mit dem Fischsude eine gebundene, glatte Sauce, setzt derselben einen Teelöffel Senf zu, kocht sie gut aus und passiert sie durch ein feines Sieb. Dann legt man die Karpfenstücke hinein, läßt sie darin aufwallen, schmeckt das Ragout mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze und einem Glas Wein fein ab und gibt es mit Semmelklößchen zu Tisch.

77. Karpfen gefüllt. Kochdauer 1 Stunde. 6 Personen. Ein großer, fetter Karpfen wird sauber gereinigt und gesalzen. Milch und Leber desselben, von welcher die Galle entfernt ist, dünstet man in etwas Butter nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, etwas Petersilie und Schnittlauch einige Minuten. Dann läßt man die Masse abkühlen, verrührt sie mit einem halben, in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weißbrot, 2 Eiern, Salz und Muskat. Mit dieser Farce wird der Karpfen gefüllt und wieder zugenäht. Ein kleiner Teller voll frischer Morcheln wird sorgfältig geputzt und mehrmals abgewaschen. Den Karpfen gibt man in eine Bratpfanne, begießt ihn mit brauner Butter und brät ihn an. Dann legt man die Morcheln in die Pfanne, gibt $\frac{1}{4}$ Liter leichten Rotwein sowie $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser dazu und dämpft den Fisch unter fleißigem Begießen gar. Der Karpfen wird, mit den Morcheln umkränzt, angerichtet. Die Sauce rührt man mit etwas Mehl sämig, treibt sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 5—6 Tropfen Maggi's Würze und gießt sie über den Fisch. Man gibt denselben mit Kartoffel-Croquetten, Salzkartoffeln oder gekochtem Reis (Risotto) zu Tisch.

78. Karpfen in Rotwein. Man schuppt den Karpfen, fängt das Blut in etwas Essig auf, spaltet den Fisch und teilt ihn in hübsche Stücke. Sind dieselben gewaschen, so tut man sie mit Salz, geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, einigen Nelken, einem Stückchen Lorbeerblatt und einigen entkernten Zitronenscheiben in eine Kasserolle und gießt so viel Rotwein darüber, daß die Fischstücke bedeckt sind. Nach dem Aufkochen nimmt man den Schaum ab, gibt ein Stückchen ganz frische Butter und etwas fein gestoßenen Zwieback

hinein und läßt den Karpfen langsam gar kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und etwas Zucker durch, fügt 10 Tropfen Maggi's Würze hinzu, gibt die gebundene Sauce durch ein Sieb über den Fisch und serviert mit Salzkartoffeln.

79. **Karpfen gespickt mit brauner Kräutersauce.** Kochdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 6 Personen. Ein großer Fisch von 2 bis $2\frac{1}{4}$ Kilo wird sauber ausgenommen, gewaschen und geschuppt, mit Salz eingerieben und auf der Oberseite reichlich mit feinen Speckstreifen gespickt. Dann setzt man den Karpfen, mit 100 Gramm brauner Butter begossen, in einer langen Bratpfanne in den Ofen, legt eine Zwiebel, eine Mohrrübe und eine entkernte Zitrone, alles in Scheiben geschnitten, in die Sauce, begießt den Fisch mit einem Glase Rotwein und schmort ihn unter fleißigem Begießen gar. Unterdessen hat man einen Stengel Thymian, Bohnenkraut und Schnittlauch zusammengebunden, gibt dieses ebenfalls in die Fischsauce und läßt es darin gut durchziehen. Den in $\frac{3}{4}$ Stunden gar und braun geschmorten Fisch nimmt man heraus und richtet ihn unzerlegt auf einer langen Schüssel an. Die Sauce wird mit 50 Gramm Mehl recht braun gerührt, nochmals mit einem Glase Rotwein durchgekocht und durch ein feines Haarsieb getrieben. Dann setzt man sie wieder auf, schmeckt nach Salz ab, kräftigt sie im Geschmack mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, fügt 1 Eßlöffel fein gewiegte Petersilie dazu und reicht sie zum Fisch mit Salzkartoffeln.

80. **Karpfen gedämpft mit Hering.** 6 Personen. Zubereitungsdauer $1\frac{3}{4}$ Stunden. Ein schöner Karpfen von ca. 2 Kilo wird sauber zum Kochen vorbereitet. Dann hackt man 2 gut gewässerte und von allen Gräten sorgfältig befreite Heringe fein, ebenso die Schale einer Zitrone, schneidet das entkernte Zitronenmark in Scheiben, ebenso 4 Zwiebeln und einiges sauber vorgerichtetes Wurzelwerk und teilt jede dieser Zutaten in zwei gleiche Teile. Auf den Boden einer Pfanne oder eines Fischkessels legt man die eine Hälfte der Gewürze sowie 100 Gramm in Stückchen gepflückte Butter, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, legt dann den Fisch hinein, bestreut ihn mit der andern Hälfte der oben angeführten Zutaten und weiteren 100 Gramm ebenfalls zerpflockter Butter, gießt $\frac{3}{4}$ Liter leichten Kochwein (Weißwein) darüber und läßt den Karpfen gut zugedeckt 1 Stunde darin dämpfen. Dann nimmt man den Fisch heraus, stellt ihn warm, streicht die Sauce durch ein Sieb,

schmeckt sie nach Salz ab, würzt noch mit 8 Tropfen Maggi's Würze, richtet sie über dem in schöne Stücke zerlegten Karpfen an und serviert ihn mit Salzkartoffeln.

81. **Karpfen in Weißwein im Ofen gedämpft.** Für 6 Personen. In 40 Minuten herzustellen. 2 kleine Karpfen werden geschuppt, ausgenommen und gefüllt. Die Fülle bereitet man aus in Milch geweichtem Weißbrot, gehackten Champignonsabfällen, in Butter geschwitzten Zwiebeln und Schalotten, wenn man es liebt, ein wenig Knoblauch, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, einem Ei und 5 Tropfen Maggi's Würze. Alles dies muß gut gemischt sein, wird dann in die Fische gefüllt und diese zugenäht. Darauf schneidet man das Rückenfett ein wenig ein, legt die Karpfen auf ein flaches, mit Butter bestrichenes und mit gehackten Schalotten bestreutes Geschirr, würzt mit Salz und Pfeffer, legt Scheiben von rohen Champignons ringsum, gießt $1\frac{1}{2}$ Glas Weißwein unter und fügt 50 Gramm Butter in kleine Stückchen zerplückt hinzu. So läßt man die Karpfen im Ofen 35 Minuten ziehen und begießt sie dabei oft. 10 Minuten vor dem Anrichten streut man über die Oberfläche der Fische etwas feingeriebene, trockene Semmel, feuchtet sie mit Butter an und läßt sie im Ofen Farbe nehmen. Hat man die Platte aus dem Ofen genommen, so mischt man einige Tropfen Maggi's Würze unter die Sauce, garniert die Karpfen mit panierten und gebackenen kleinen Fischen und kleinen in Wurzelbrühe gekochten Krebsen, streut gehackte Petersilie darauf, träufelt etwas Zitronensaft darüber und gibt sie mit Kartoffel-Croquetten oder Salzkartoffeln zur Tafel.

82. **Karpfen in Bier.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo für 6 Personen. Man schlachtet die Karpfen nach der angegebenen Weise, fängt das Blut in etwas Essig auf, schneidet die Fische in Stücke und läßt sie eingesalzen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann schneidet man 3 mittelgroße Zwiebeln klein, schwitzt sie in 80—100 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl gut durch, gibt 1 Liter Braubier, 50 Gramm geriebenen Pfefferkuchen, einige gestoßene Nelken und Gewürzkörner und das Karpfenblut hinzu und kocht darin die Fischstücke unter häufigem Schütteln gar. Alsdann gibt man 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinein, läßt den Fisch noch 5 Minuten stehen und bringt denselben auf einer Schüssel heiß zur Tafel, nachdem man einen Teil der durch ein Sieb gerührten Sauce darübergefüllt hat. Den Rest gibt man in einer Sauciere nebst Salzkartoffeln und frischem Senf.

Kaulbarsch (Süßwasserfisch).

(Beste Zeit vom Juni bis Februar.)

83. **Kaulbarsch.** 2 Kilo. 6 Personen. 1 Stunde Bereitungszeit. Man zieht den Stachel auf dem Rücken der Kaulbarsche aus, putzt und wäscht sie sauber, kocht sie mit fein geschnittenen Zwiebeln, etwas gestoßenem Gewürz, einem Glas Weißbier, Salz, einem Glas Weißwein, einigen entkernten Zitronenscheiben und 100 Gramm Butter gar und ziemlich kurz ein, macht die Brühe mit Butter, welche mit einem Löffel Mehl oder geriebener Semmel verrührt ist, seimig, läßt die Fische noch ein wenig mit der Sauce durchkochen, fügt 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und gibt sie mit Salzkartoffeln zur Tafel.

Kaviar.

(Eingesalzener Roggen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen großen Fischen der europäischen Meere, welche zur Laichzeit im Frühjahr in die Flüsse treten.)

Man unterscheidet 2 Arten von Kaviar. Der russische ist als der feinste und beste bekannt. Derselbe ist von hellgrauer Farbe und grobkörnig und hat einen äußerst milden Geschmack. Der Elb-Kaviar hat eine dunkelgraue Farbe, ist feinkörnig und meist scharf gesalzen.

Russischer Kaviar ist vorzüglich für Krankenkost geeignet; man gibt denselben löffelweise ohne jede Beigabe.

84. **Kaviar-Brötchen.** Man bestreicht geröstete oder ungeröstete Weißbrotschnitten reichlich mit guter Butter, belegt dieselben alsdann mittels eines silbernen Löffels mit einer dicken Schicht Kaviar, beträufelt mit etwas Zitronensaft und reicht dieselben bei Frühstücks- und Abendgesellschaften zu Bouillon in Tassen, die man stets mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert.

Kleist (Seefisch).

85. Auch Kliesche genannt, gehört zu den Schollen und wird wie diese oder wie Steinbutt zubereitet. (Siehe Rezepte.)

Knurrhahn (Seefisch).

86. Es gibt 2 Arten, einen grauen und einen roten Knurrhahn; letzterer ist einer der besten Seefische, hat

weißes, festes, blättriges Fleisch und ist sehr schmackhaft. Er wird wie Schellfisch zubereitet. Beim Vorrichten zieht man die Haut vom Kopf nach dem Schwanz herunter und schneidet die spitzen Flossen fort, da sie sehr scharf sind und leicht verletzen können.

Krebse (Süßwasserkrebse).

(Beste Zeit vom Mai bis August.)

87. **Krebse gekocht.** Die Krebse dürfen nur lebendig gekauft werden und müssen vor dem Kochen mittels einer Bürste in einem flachen Gefäß mit Wasser gereinigt werden. Man faßt sie dabei zu beiden Seiten des Rumpfes, damit sie nicht mit den Scheren kneifen können, und schüttet sie nach kräftigem Abbürsten und Abspülen gleichzeitig in einen Topf mit stark kochendem Salzwasser, in das man in einem Musselinbeutelchen etwas Kümmel und eine Zwiebel gegeben hat. Nach dem Wiederaufwallen läßt man die Krebse je nach der Größe 7—10 Minuten stark kochen, nimmt sie heraus und schwenkt sie mit etwas frischer Butter und feingehackter Petersilie öfters um, während man sie noch 10 Minuten zugedeckt an heißer Herdstelle stehen läßt. Findet man unter den gekochten Krebsen solche mit ausgestrecktem Schwanz, so sind sie fortzuwerfen, da sie schon vor dem Kochen gestorben waren und daher ungenießbar sind. Krebse, welche lebend in das kochende Wasser kommen, schlagen den Schwanz stets nach vorne unter den Leib.

Will man die Krebsbrühe zu Sauce verwenden, so gießt man den ersten Sud ab, nachdem die Krebse einige Minuten stark gekocht haben, gibt durch ein Sieb Weißbier oder Wasser, in dem vorher Kümmel und einige Zwiebeln abgekocht sind, in eine Kasserolle, fügt Petersilie und Salz nach Bedarf hinzu, läßt die Krebse noch einige Minuten stark kochen und alsdann einige Zeit in der Brühe ziehen. Darauf gießt man diese ab, verkocht sie mit geriebener Semmel und Butter zu einer sämigen Sauce, gibt gehackte Petersilie und einen Teelöffel Maggi's Würze hinein und serviert die Sauce zu den heiß zur Tafel gegebenen Krebsen.

88. **Krebse à la Maggi.** (Ein Gericht für Feinschmecker, dabei einfach und in 25 Minuten herzustellen.) 1 Flasche guten Weißwein oder Aepfelwein bringt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und 10 gequetschten Pfefferkörnern in emaillierter Kasserolle zum Kochen.

Inzwischen bürstet man 12 schöne lebende Krebse sauber, wäscht sie in mehreren Wassern, wirft sie in den Sud und läßt sie 6—8 Minuten kochen. In einer Tasse löst man die in einer Maggi's Bouillon-Kapsel enthaltenen 2 Röhrchen (Kraftbrühe) mit etwas kochendem Krebsstud auf, rührt diese Kraftbrühe unter die Krebse und läßt noch eine Minute kochen. Nun zieht man die Kasserolle vom Feuer, spritzt 5 Tropfen Maggi's Würze in die Brühe, legiert mit einem Stückchen frischer Tafelbutter, rührt um, läßt die Krebse zugedeckt 8—10 Minuten auf heißer Herdplatte ziehen und serviert sie in der Kasserolle. (Die in der Maggi-Kraftbrühe enthaltenen aromatischen Gemüse- und Kräuterauszüge ersparen alle weiteren bei Krebsen à la Bordelaise üblichen Zutaten, wie Möhren, Zwiebeln, Thymian, Petersilie usw.)

89. **Gefüllte Krebsnasen mit Erbsen.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 15—20 große Krebse werden in kochendem Salzwasser gar gekocht, die Schwänze und Scheeren aus den Schalen gebrochen und zurückgestellt. Die Nasen putzt man sauber aus und entfernt alle darin befindlichen Eingeweide. Die Schalen der Schwänze und Scheren werden mit etwas Butter im Mörser feingestoßen, in 40 Gramm zerlassener Butter aufgesetzt und Krebsbutter daraus bereitet. Das Fleisch der Krebse — Scheren und Schwänze — wird fein gewiegt, mit Parmesankäse, saurem Rahm und gekochtem, feingewiegtem Kalbshirn, Salz, Pfeffer und 8—10 Tropfen Maggi's Würze zu einer wohlschmeckenden Farce verarbeitet und in die Krebsnasen gefüllt. Man legt diese noch einige Minuten in den Ofen auf ein Backblech und läßt sie durchbacken. Unterdessen hat man zarte, junge Erbsen aus den Schoten gelöst, setzt sie (2 Suppenteller voll) mit 50 Gramm Butter, Salz und etwas Fleischbrühe oder Wasser auf und dünstet sie gar. Alsdann zieht man sie zurück und rührt 10 Tropfen Maggi's Würze und 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie darunter. Zum Anrichten werden die Erbsen, mit der Krebsbutter beträufelt und mit den gefüllten Krebsnasen verziert, in der Mitte einer runden Bratenschüssel aufgehäuft.

90. **Krebsbecher mit Mayonnaise.** 1½ Stunden. 6 Personen. 6—8 große Sellerieköpfe werden sorgfältig geschält und in leicht gesalzenem Wasser gar, doch nicht zu weich gekocht. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen und vollständig abkühlen und höhlt sie vorsichtig mit einem spitzen Messer aus, sodaß ein breites tiefes Loch in jedem Kopf entsteht,

während die Außenwände unverletzt bleiben. Unterdessen hat man 30—40 Krebse abgekocht und aus den Schalen gelöst. Letztere verwendet man zu Krebsbutter, während man Schwänze und Scheren in den Sellerie füllt. Dann rührt man aus 5 rohen Eigelb und feinem Olivenöl, das man tropfenweise darunter mischt, eine dicke Mayonnaise und würzt sie mit 1 Eßlöffel Weinessig, 2 Eßlöffeln Weißwein, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, 8 Tropfen Maggi's Würze sowie dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Apfelsine. Die Mayonnaise wird teils in die Krebsbecher gefüllt, teils dick darüber gestrichen und die Schüssel mit Salatblättern, hartgekochten Eiern, Sardellen und Kapern verziert.

91. **Krebs-Pasteten.** Einige kleine Schalotten werden zerschnitten, in Butter ausgeschwitz, mit einem Löffel Mehl verrührt und kräftige, kochende Bouillon hinzugefügt, in die man einige gehackte Trüffel und Morcheln gibt. Alsdann enthäutet man 250 Gramm gekochte Kalbsmieder (Kalbsmilch, Schweser, Brieschen), entfernt alle Sehnen, zerschneidet die Schweser in kleine Würfel, legt sie in die Bouillon und fügt noch etwas Zitronensaft hinzu. Dann läßt man die Masse kurz einkochen, gibt hierauf 30 in kleine Stückchen geschnittene Krebschwänze daran, rührt alles mit 2 Eidottern ab, fügt noch 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und füllt mit dieser Farce kleine Pastetenformen von Blätterteig. Vor dem Gebrauche schiebt man die Pasteten in den mäßig erwärmten Ofen und serviert sie heiß zu Bouillon.

92. **Krebsbutter** zu bereiten. 20 Stück Krebse werden gereinigt und vorgerichtet, mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann bricht man das Fleisch aus den Schalen heraus, wäscht und stößt sämtliche Schalen mit 200 Gramm Butter in einem Mörser, jedoch nicht zu fein, setzt die Masse aufs Feuer, rührt beständig durch, bis sie rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu, läßt es aufkochen und gibt alles durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn der Inhalt erkaltet ist, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Man füllt die Krebsbutter für späteren Gebrauch in Glasgefäße, die man an kühlem Orte gut zugebunden läßt.

Lachs oder Salm

(See- und Flußfisch).

Der Lachs ist im März und April am schönsten, aber in allen Monaten genießbar. Rheinlachs ist die feinste Art.

93. **Lachs gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Der Lachs wird nur mit dem Messer abgeschabt, ausgenommen und gesalzen, mit kaltem Wasser, etwas ganzem weißen Pfeffer, einigen Nelkenköpfen, einem Stückchen Lorbeerblatt und etwas Zitronenschale zum Kochen gebracht. Sobald er schäumt, entfernt man ihn vom Feuer, damit er nicht mehr kocht, und läßt ihn noch einige Minuten auf der Herdseite ziehen. Dann richtet man ihn auf einer heißen Schüssel an, umkränzt ihn mit Kartoffeln und zerlassener Butter, die man mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack gekräftigt hat, und gibt ihn mit feingehackter Petersilie zur Tafel; man kann aber auch eine feine Mayonnaise, in die man 10—15 Tropfen Maggi's Würze verrührt hat, dazu geben.

94. **Lachs blau mit holländischer Sauce.** Man bereitet einen Fischsud aus 1 Teil guten Weinessig, 2 Teilen Wasser, Gelbrüben und Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und dem nötigen Salz und läßt diesen gut durchkochen. 1½ Pfund Rheinsalm schneidet man in fingerdicke Stücke, überspült sie schnell mit frischem Wasser und läßt sie in obigem Fischsud an heißer Herdstelle 10 Minuten ziehen. Zu der dazu gehörigen holländischen Sauce rührt man 1 Kochlöffel Mehl fein mit kaltem Wasser ab, schlägt 4 Eidotter dazu, gibt 100 Gramm frische Butter, je 1 Prise Salz und weißen Pfeffer sowie etwas geriebene Muskatnuß daran und rührt im Wasserbade mit dem Fischsud eine dicklich fließende Sauce bis zum Kochen heiß. Dann preßt man den Saft einer halben Zitrone dazu, seiht die Sauce durch ein Siebchen und kräftigt sie mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack. Hierzu werden dampfend heiße Salzkartoffeln serviert.

95. **Lachs gedämpft.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 1½ Kilo Lachs wird geschuppt, gewaschen, abgetrocknet, entgrätet und gesalzen. Man schneidet den Fisch in sechs länglich viereckige Stücke und läßt sie 15—20 Minuten liegen, damit das Salz gut durchzieht. In einem irdenen Topfe läßt man 60 Gramm Butter

zergehen, legt den Lachs hinein, drückt den Saft einer Zitrone darüber aus, gießt $\frac{1}{4}$ Liter leichten Weißwein darunter, würzt mit einigen Pfefferkörnern und dämpft den Fisch fest zugedeckt 20 Minuten gar. Dann nimmt man die Fischstücke heraus, richtet sie an und bestreut sie mit einigen Kapern. Die kurz eingekochte Sauce wird mit 2 Eßlöffeln Sherry verbessert und, mit einem Teelöffel geriebenen Weißbrots vermischt, aufgekocht. Man vervollkommnet sie noch mit 6–8 Tropfen Maggi's Würze, füllt sie über den Fisch und reicht Salzkartoffeln dazu.

96. **Lachsfricandeaux.** 12 Portionen. Einen 6 Pfund schweren Lachs bereitet man sorgfältig vor, schuppt ihn und reibt ihn nach dem Abspülen mit etwas Salz ein, spickt ihn in der Weise, daß man die Speckstreifen aufwärtsstehend in die Oberseite einsticht (mittels Spicknadel oder kleinen Messers), legt den Fisch alsdann in eine Kasserolle, gibt Zwiebel-, Gelbrüben-, Zitronenmark-scheiben, Petersilienwurzeln und eigroß Butter hinein, gießt eine kleine Tasse Bouillon und ebensoviel Weißwein dazu und dämpft ihn unter fleißigem Begießen gar. Des Glasierens wegen gibt man auch etwas Krebsbutter hinzu. Die durchgeseihte Sauce hebt man mit einigen Tropfen Maggi's Würze, garniert den Fisch beim Anrichten mit Krebsschwänzen oder Hummerstücken und reicht Blätterteigstückchen oder Salzkartoffeln dazu.

97. **Lachs im Ofen.** 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. $1\frac{1}{2}$ Kilo 3 cm dicke Lachsscheiben werden leicht gesalzen, mit Maggi's Würze besprengt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Oel, Weißwein und Zitronensaft mariniert, dann mit der Marinade in einem mit Butter ausgestrichenen passenden Geschirr verdeckt im Ofen gar gedämpft. Sind die Lachsstücke eins über das andere passend auf eine lange Schüssel angerichtet, so bedeckt man die Fischstücke sowie die Langseite der Schüsseltiefe jedes zur Hälfte mit gut verkochter und mit Maggi's Würze verbesserter weißer Buttersauce, in der man vorher kleine eingemachte Champignons erwärmt hat. Die beiden Tiefen der Schüsselspitzen belegt man mit ausgebohrten, in Salzwasser gekochten Kartoffeln und garniert die Schüssel mit heißen Blätterteigstücken.

98. **Lachskoteletten.** Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 6 Personen. Von frischem Rhein- oder Weserlachs schneidet man dicke Scheiben in der Größe von

Koteletten, salzt sie gut und wendet sie in Mehl, geschlagenem Ei und zuletzt in Zwiebackskrumen um und brät die Stücke in Butter gar und braun. Man richtet junges Gemüse (Bohnen, Erbsen, Karotten) auf einer Schüssel an und legt die Lachskoteletten rings herum. Die Butter, in welcher der Fisch gebraten ist, wird mit etwas Mehl und Wasser sämig gerührt, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und der Saft einer halben Zitrone hinzugefügt und die Sauce durch ein Sieb getrieben. Hierzu reicht man Kartoffelsalat, den man mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze abgeschmeckt hat, oder auch frische Salzkartoffeln und grünen Salat.

99. **Lachs nach Richelieu.** Ein mittelgroßer Lachs von etwa zwei Kilo wird geschuppt und in gleich große Querstücke geschnitten. Die Stücke werden ausgenommen, sauber gewaschen, mit Salz bestreut und mit Oel, Zwiebel, Petersilie und Zitronenscheiben mariniert. Eine Quappenleber wird abgekocht, verkühlt und in Würfel geschnitten, ebenso Champignons und Krebschwänze. Das Geschnittene vermischt man mit dick eingekochter, weißer Sauce, die man mit Krebsbutter rot färbt, füllt mit der Masse 6—8 Muschelschalen und bestreut sie mit Parmesankäse, träufelt etwas Krebsbutter darauf und gibt den Muscheln mit der glühenden Schaufel eine schöne, goldgelbe Farbe. Sobald die Stücke Lachs auf dem Rost gar sind (den Kopf macht man extra gar), richtet man sie auf einer langen Schüssel an, sodaß der Lachs soviel wie möglich seine frühere Gestalt wieder bekommt. Die Muscheln legt man rings herum und gibt eine Krebs- oder Sahnesauce dazu. Letztere macht man, indem man in einer nicht zu dick eingekochten Béchamelsauce 200 Gramm frische Butter und etwas Maggi's Würze nach und nach verrührt. Man gibt geröstete und frische Semmelschnitten dazu.

100. **Lachs in Rotwein und Krebsbutter.** 12 Portionen. Hierzu verwendet man minderwertigen Lachs aus der Weser oder See. Ein etwa 6 pfündiges Stück wird in Portionsscheiben geschnitten, die man leicht salzt und in einer Kasserolle zu gleichen Teilen mit heller Bouillon und Rotwein bedeckt. Man gibt einige Zitronenmarkscheiben hinzu und läßt den Fisch leise durchkochen. In $\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl durchdünstet, mit heller Bouillon oder der Fischbrühe glatt gerührt und ausgekocht, mit etwas Maggi's Würze gehoben und

soviel Krebsbutter darunter gerührt, daß die Sauce schön rot erscheint. Beim Anrichten werden die Fischstücke mit der Sauce bedeckt und die Platte mit kleinen, in Butter und Petersilie geschwenkten runden Fischkartoffeln garniert.

101. Lachs, kalter, auf Hamburger Art. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Kilo Rheinlachs wird gut gereinigt, geschuppt, in dicke Scheiben geschnitten und in kochendem Salzwasser mit 1 Zwiebel, 1 Stückchen Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern einmal aufgekocht, dann zurückgestellt und 15 Minuten noch in der heißen Brühe stehen gelassen. Die dazu passende Mayonnaise wird folgendermaßen bereitet: 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 4 Eßlöffel feinstes Oel, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kräuternessig, 1 Eßlöffel Weißwein, 1 Teelöffel Maggi's Würze, etwas Zitronensaft, Salz, feingehackte Perlzwiebeln und Petersilie werden in einem kleinen Gefäß in einen größeren Topf mit kaltem Wasser gesetzt. Man stellt diesen aufs Feuer und schlägt die Masse ununterbrochen solange, bis das Wasser kocht. Dann läßt man die Sauce erkalten und reicht sie zum Fisch.

102. Lachs, kalter, nach Nizzaer Art. Für 6 Personen, in 3 Stunden herzustellen. Man schneidet 12 schöne Lachsscheiben, die man in gut gewürzter kurzer Brühe kocht, darin völlig erkalten läßt und dann heraushebt. Unter einen wenig gesäuerten Aspik, den man mit einigen Tropfen Maggi's Würze würzt, zieht man einen Löffel Petersilie, Kerbel und Estragon, alles gehackt und gewällt. Den Lachs befreit man von Haut und Gräten, ordnet die Scheiben auf einem Randlech halb übereinander und überzieht das Ganze wiederholt mit dem Aspik. Beim Anrichten paniert man den Lachs ringsherum, legt ihn auf die Schüssel und garniert mit Salatvierteln, Krebsschwänzen, von den Steinen gedrehten Oliven und kleinen Gurken. Als Sauce gibt man eine nicht zu fette Kräutermayonnaise extra und reicht Brotschnitten dazu.

103. Gebackener Lachs-Auflauf. (Reste-Verwendung.) 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Das von Haut und Gräten gelöste Lachsfleisch wird fein gewiegt. Gargekochte Schalkartoffeln in gleichem Gewicht wie das Fischfleisch werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Die Lachsmasse vermischt man mit $\frac{1}{3}$ ihres Gewichtes frischer Butter, 8—10 Tropfen Maggi's Würze

und den Kartoffelscheiben, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, träufelt 1—2 Eßlöffel flüssige Butter obenauf, bestreut mit geriebener Semmel und läßt das Gericht 30—40 Minuten im Ofen backen.

Lamprete.

Siehe unter Neunauge.

Maifisch (Seefisch).

(Auch Alse oder Alose genannt.)

Laichzeit Mai bis Juni. Kommt während der Laichzeit in die Flüsse, wird alsdann massenhaft gefangen, darf aber nur ganz frisch gegessen werden. Getrocknet und geräuchert gleicht er dem Lachs.

104. **Maifisch gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem die Fische ausgenommen, gut gewaschen und mit Salz eingerieben sind, legt man dieselben in eine flache Schüssel, gießt einen Schuß Essig darüber und läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen, schüttet sie dann mit dem Essig in kochendes Salzwasser, in das man 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas weißen Pfeffer und $\frac{1}{2}$ entkernte und in Scheiben geschnittene Zitrone gegeben hat. Man läßt die Fische langsam kochen, bis sich die Flossen leicht auslösen lassen, nimmt die Kasserolle vom Feuer, gibt einen Teelöffel Maggi's Würze in die Brühe, läßt die Fische darin noch 10 Minuten ziehen und hebt sie dann vorsichtig auf eine mit Petersilienblättern garnierte Fischschüssel. Man gibt kleine Salzkartoffeln und eine Meerrettichsauce dazu, die man aus 2 Stangen geriebenem Meerrettich mit Essig und Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter zu festem Schaum geschlagener Schlagsahne bereitet. Man kann auch zerlassene Butter, mit Maggi's Würze abgeschmeckt und feingehackter Petersilie verrührt, zum Maifisch reichen; ebenso paßt auch eine Kapern- oder Sardellensauce.

105. **Maifisch mariniert und**

Maifisch in Gelee. Gleiche Zubereitung wie bei Aal. Siehe diesen.

Maipiere (Flußfisch).

Siehe unter Rümpchen.

Makrele (Seefisch).

(Am schmackhaftesten im April und Mai.)

106. **Makrelen gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Makrelen werden so dicht wie möglich am Kopfe ausgenommen, gut gespült und 1 Stunde in starkes Salzwasser gelegt. Da die Makrele ein sehr weichlicher Fisch ist, kocht man denselben mit reichlich Salz, einem Lorbeerblatt, einigen Nelkenköpfen, weißen Pfefferkörnern und einem Schuß Essig möglichst schnell gar, nimmt ihn vom Feuer, fügt $1\frac{1}{2}$ —2 Teelöffel Maggi's Würze zur Fischbrühe, läßt den Fisch noch ein wenig darin ziehen und serviert ihn mit Salzkartoffeln und Travemünder Sauce. (Siehe Saucenrezept No. 27.)

107. **Makrelen mit Petersiliensauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. Am besten sind kleine Makrelen in Portionsgröße. Diese schneidet man auf jeder Seite mehreremal ein, um das Kochen zu erleichtern und das Aufplatzen zu verhüten. Große Fische muß man halbieren, wobei auf jeder Seite die Hälfte der Gräten bleiben soll. Man richtet die Fische in ein feuerfestes flaches Geschirr ein, in dem sie gerade Platz haben, begießt sie mit kaltem Wasser, salzt mäßig und gibt einige Löffel Essig, Zwiebel- und Mohrrübenscheiben und einen Strauß Petersilie hinzu. Sobald der Fisch kocht, stellt man ihn auf die Seite und achtet darauf, daß er nur zieht, aber nicht mehr kocht. Nach 15 Minuten hebt man ihn heraus und stellt ihn warm. In die Brühe wirft man 5 oder 6 Stengel Petersilie und läßt diese 5 Minuten kochen. Inzwischen macht man mit 25 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl ein weißes Schwitzmehl, füllt es mit $\frac{4}{10}$ Liter von der durch ein feines Sieb gegossenen Fischbrühe auf, wobei sich keine Klümpchen bilden dürfen, rührt die Sauce ins Kochen und kocht sie einige Minuten weiter fort. Im letzten Augenblick und nachdem man sie schon vom Feuer genommen hat, vollendet man sie mit 50 Gramm Butter, 6 Tropfen Maggi's Würze und einem Eßlöffel recht fein gehackter Petersilie. Dann gießt man sie in üblicher Weise über und neben die Makrelen, von denen man kurz vorher die Haut auf beiden Seiten abgezogen hat.

108. **Makrelen gebacken und eingemacht.** Bereitungsdauer 3 Stunden. Von 2 Kilo gut gewaschenen Makrelen

löst man das Fleisch in 2 langen Filets von den Gräten, bestreut sie mit Salz und läßt sie 1 Stunde liegen. Dann wendet man sie in Mehl, geschlagenem Ei und Weißbrotkrumen um, bäckt sie in kochendem Fett $\frac{1}{2}$ Stunde braun und gar, nimmt sie aus der Pfanne und läßt sie auf großen Schüsseln nebeneinander auskühlen. Nun packt man sie lagenweise in einen großen Steintopf mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern ein. Unterdessen hat man 2 Ltr. Wein-essig aufgekocht und vollständig erkalten lassen, verrührt ihn gut mit 3 Teelöffeln Maggi's Würze und füllt ihn über die Makrelen. Den Steintopf bindet man mit Pergamentpapier zu, stellt ihn einige Tage an einen kühlen Ort und kann dann beliebig davon gebrauchen.

Maräne (Süßwasserfisch).

(Gehört zur Gattung der Renken, kommt fast nur in norddeutschen Seen vor. Fleisch sehr wohlschmeckend. Zubereitung wie die der Forelle.)

109. **Maränen gebacken.** Kleine Maränen werden gut geschuppt, sauber ausgenommen, gewaschen, 1 Stunde mit Salz und Zitronensaft mariniert, dann abgetrocknet, in Mehl, geschlagenem Ei und geriebener Semmel umgewendet und in brauner Butter oder heißem Backfett zu schöner Farbe gebacken. Man richtet sie mit gebackener Petersilie garniert an und reicht eine pikante Sauce dazu.

(Siehe Saucenrezepte Seite 76 und ff.)

Merlan (Seefisch).

Siehe unter Weißling.

Muscheln.

(See- oder Miesmuscheln, müssen stets lebend gekauft werden.)

110. **Muscheln gekocht.** Die Muscheln werden einzeln mit einer Bürste in kaltem Wasser sorgfältig gereinigt, wobei man alle offenen Schalen, weil tot, fortwirft. Inzwischen setzt man 1 Topf mit wenig Wasser aufs Feuer, in den man 1 ganze Zwiebel, 1 Eßlöffel Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Handvoll Salz geworfen. Sobald das Wasser stark erhitzt ist, schüttet man die Muscheln

hinein, läßt sie aufkochen und rührt sie mehrmals durch. Wenn die Muscheln sich öffnen, sind sie gut; man hebt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, fügt zu der Brühe eine Tasse Bouillon, schmeckt ab, verbessert mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze, gießt über die Muscheln und serviert diese heiß in der Brühe. An Stelle der oben angeführten Brühe kann man auch Madeirasauce zu den Muscheln reichen.

111. **Muschel - Ragout.** Einige Dutzend frische Muscheln werden nach sorgfältigster Reinigung in einer Kasserolle auf dem Feuer geschwungen, bis alle geöffnet sind, dann herausgenommen, von Schalen und Bärten befreit und warm gestellt. Hierauf dämpft man gehackte Champignons, Schalotten und Petersilie in Butter, rührt das nötige Mehl hinzu, verdünnt mit dem durch ein Mulltuch geseihten Muschelwasser und Fleischbrühe, kocht die Sauce gut durch, nimmt sie vom Feuer, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, schärft mit etwas Zitronensaft, rührt einige Tropfen Maggi's Würze darunter, legt die Muscheln ein und läßt das Ragout einige Minuten auf warmer Herdplatte gut durchziehen.

Neunauge.

(Auch Bricke oder Lamprete genannt. Knorpelfisch, in vielen Flüssen Europas, Asiens und Südamerikas zu finden. Wird im Winter gefangen.)

112. **Neunaugen mariniert.** Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, von ihrem Schleim befreit, ausgenommen, gut abgespült und abgetrocknet. Nun röstet man sie auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Oel und läßt sie in einer Flamme rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen weißen Pfeffer, einige Nelkenköpfe und ein Lorbeerblatt mit einander auf, gießt diese Marinade durch ein Sieb, verrührt sie mit einem Teelöffel Maggi's Würze und gießt sie kalt über die Neunaugen. Man deckt das Gefäß fest zu und beschwert es ein wenig; nach 24 Stunden sind die Neunaugen zum Gebrauch fertig. Man gibt sie als Frühstücksgericht mit Butter und Brot. Auch verwendet man sie zum Garnieren von Heringssalat und Sauerkraut.

Pfrille oder Piere.

Siehe unter Rümpchen.

Platteis (Seefisch).

Siehe unter Butte.

Plötze (Süßwasserfisch).

Siehe unter Blei.

Quappe (Flußfisch).

(Auch Aal-Quappe oder Aal-Raupe genannt. Ist außer Februar, März und April immer eßbar.)

113. **Quappen gekocht.** $1\frac{1}{2}$ Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Man nimmt die Quappen aus, zieht die Haut, vom Kopf anfangend, ab, schneidet vorsichtig die Galle von der Leber, spült die Fische gut aus und kocht sie in Salzwasser, zu dem man 2 Eßlöffel Essig gefügt hat, in einer Viertelstunde gar. Die Leber legt man zuletzt ins Fischwasser und hebt sie vorsichtig heraus; sie gilt als Delikatesse. Man serviert die Quappen mit heißen Salzkartoffeln und einer holländischen Sauce.

114. **Quappen gebacken.** $1\frac{1}{2}$ Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man nimmt die Quappen aus, zieht sie ab, schneidet sie in Stücke, spült sie gut ab, bestreut sie mit Salz, übergießt sie mit Essig und läßt sie eine Stunde durchziehen. Dann reibt man die Fischstücke mit einem reinen Tuch ab, taucht sie in Eigelb, das man mit etwas Wasser verrührt hat, wendet sie in Paniermehl um und brät sie in heißer Butter unter öfterem Umwenden langsam gar. Die Fischstücke müssen schön hellbraun und gut groß sein. Man gibt sie recht heiß mit gebräunter Butter, die mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert ist, zur Tafel und reicht Kartoffelsalat dazu.

Renke (Fischgattung).

Siehe unter Blaufelchen und Maräne.

Rochen, Stachelrochen (Seefisch).

115. **Rochen mit Kräutersauce.** Für 6 Personen, in 35 Minuten herzustellen. Man nehme die Hälfte eines mittleren Stachelrochens samt der dazu gehörigen halben Leber, wasche sie gut ab und setze sie mit einigen

Petersilienstengeln, Thymian und gut mit Salzwasser bedeckt (20 Gramm Salz auf 1 Liter Wasser) zum Feuer. Man schäume die Brühe gut ab und koche den Fisch 20—25 Minuten langsam, wobei man nach 10 Minuten die Leber herausnimmt. Alsdann tropfe man den Fisch ab, entferne alle Haut und richte ihn mit der kleingeschnittenen Leber an, worauf man die Sauce darüber gießt und die Schüssel 2 Minuten in den Ofen stellt.

Zur Sauce bereitet man von 20 Gramm Butter und einem Löffel voll Mehl ein Braunmehl, das man mit $\frac{1}{5}$ Liter von dem Fischwasser auffüllt und einigemal aufkochen läßt. Dann gibt man hinein: eine ordentliche Prise Pfeffer (aber kein Salz), einen Eßlöffel voll gehackte Kapern und gehackte Petersilie und 4 gehackte Schalotten, die man vorher 2 Minuten in kochendem Wasser blanchiert. Darauf nimmt man die Kasserolle vom Feuer und vollendet die Sauce mit 50 Gramm Sardellenbutter und 6—8 Tropfen Maggi's Würze.

116. **Rochen bretonisch.** Für 6 Personen, in 40 Minuten herzustellen. Man nimmt ein kleines, recht frisches Stück Rochen, wäscht es in kaltem Wasser und kocht es dann in einer genügend gesalzenen und etwas gesäuerten kurzen Brühe mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt und einigen Stengeln Petersilie. Sobald der Fisch gar ist (nach ungefähr 25 Minuten), legt man ihn auf ein Tuch und entfernt die Haut von beiden Seiten. Dann hebt man ihn auf eine feuerfeste Platte, auf der sich bereits etwas von der Sauce befindet, die man während des Fischkochens folgendermaßen bereitet hat. Aus 25 Gramm Butter und ebensoviel Mehl bereitet man eine ganz helle Einbrenne, füllt mit $\frac{4}{10}$ Liter Milch auf, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und kocht die Sauce, bis der Fisch gar ist. Sodann setzt man 5 Tropfen Maggi's Würze zu. Nun gießt man diese Sauce über den angerichteten Fisch, streut geriebenen Käse und ein wenig Semmel darüber, betropft mit zerlassener Butter und läßt das Ganze im heißen Ofen rasch Farbe nehmen.

Rümpchen (Flußfisch).

(Auch Elritze, Prille, Piere, Maipierchen genannt.)
Man gibt sie entweder recht groß gebraten oder nach folgendem Rezept.

117. Die Fischchen werden weder geschuppt noch ausgenommen, nur mit etwas Salz eingerieben und auf

einem Durchschlag, der in Wasser gestellt wird, gewaschen. Zugleich werden Wasser und Salz, einige Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner und Schalotten oder kleine Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz auszieht. Die Fischchen kocht man dann in dem Sud wenige Minuten, zieht den Topf vom Feuer, rührt 1—2 Teelöffel Maggi's Würze hinein und läßt die Rumpchen in dem Sud erkalten, um sie mit Oel und Essig zur Tafel zu geben. — Oder man taucht die gewaschenen Rumpchen in zerlassene Butter, wendet sie in geriebener Semmel gut um und bäckt sie in heißem Fett oder Oel auf beiden Seiten schön braun und groß.

Sander oder Sandart.

Siehe unter Zander.

Sardellen (Seefisch).

118. **Sardellen gebacken und farciert.** 250 Gramm Sardellen wässert man gut, streift die steinige Haut sorgfältig ab und löst die Gräten heraus. Alsdann legt man zwischen die auseinandergebreiteten Sardellen eine Fisch- oder Kalbfleischfarce, drückt die Hälften fest aufeinander, bestreut sie leicht mit Mehl, zieht sie durch Ei, bestreut sie mit gestoßener Semmel, bäckt sie in Butter schön hellbraun, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft und gibt sie heiß mit Kartoffelcroquetten zu Tisch.

119. **Sardellen-Creme.** 3 Eßlöffel Mehl verrührt man mit eigroß frischer Butter zu einer sämigen Masse, gibt 3 Eßlöffel süße Sahne, eine feingehackte Zwiebel, den Saft einer halben Zitrone und etwas gestoßenen Zwieback dazu, läßt gut durchkochen, gibt Bouillon nach Bedarf hinzu, rührt 125 Gramm feingehackte Sardellen hinein, treibt alles durch ein Sieb und legiert die Creme mit 2 Eidottern, fügt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinzu und füllt die Masse in Blätterteig-Pastetchen oder reicht als Beigabe geröstetes Brot.

120. **Sardellenbrötchen.** 125 Gramm Sardellen werden gut gewässert, sorgfältig gereinigt und von den Gräten gelöst. Alsdann bestreicht man geröstete Brotschnitten mit Mayonnaise, legt die Sardellenstückchen kreuzweise darüber, bestreut mit etwas feingehackter Petersilie, und reicht die Brötchen zu heißer Bouillon als Vorgericht beim Frühstücks- oder Mittagstisch.

121. **Sardellenbutter.** 125 Gramm sauber gewaschene, entgrätete Sardellen werden abgetrocknet und im Mörser mit 250 Gramm ausgewaschener und gekneteter frischer Butter sowie 10—12 Tropfen Maggi's Würze zu gut gebundener Masse gestoßen. (Hat man keinen Mörser, so schabt man die Sardellenfilets mit stumpfem Messer fein und verarbeitet die Sardellenmasse mit Maggi's Würze und der Butter.) Die so erhaltene Sardellenbutter streicht man durch ein Sieb und stellt sie kalt, um sie mit Weißbrotschnitten oder gerösteten Semmelscheiben zu Tisch zu geben, oder zu Saucen, Frikassees, Ragouts und sonstigen Fleischspeisen zu verwenden.

Um die Sardellenbutter einige Zeit aufbewahren zu können, drückt man sie in ein sauberes Steintöpfchen, legt ein passendes Stück Papier darauf, bedeckt es fingerdick mit Kochsalz und stellt das Töpfchen an einen kühlen Ort.

Schellfisch (Seefisch).

(Beste Zeit von Oktober bis Mai. Frische Schellfische müssen stets gesalzen werden, dagegen sind auf Eis verschickte Fische meistens schon vorher gesalzen und deshalb vor dem Gebrauch zu kosten.)

122. **Schellfisch mit Mostrichsauce auf Hamburger Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—3 Kilo. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann reibt man sie stark mit Salz ein, läßt sie eine Stunde damit durchziehen und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer. Sobald dasselbe kocht, sind die Fische gar und müssen vom Feuer gezogen werden, können aber, ohne zu zerfallen, noch eine Viertelstunde im Salzwasser liegen. Sie müssen recht heiß zur Tafel gegeben werden. Man reicht Salzkartoffeln und folgende Mostrichsauce dazu: Man macht eine hochbraune Einbrenne, gießt etwas Fischwasser und einige Löffel recht klar gequirten Mostrich daran, tut etwas Essig und Zucker und, wenn man es liebt, auch einige Zitronenscheiben hinzu und schmeckt die Sauce nach süß oder sauer ab. Zuletzt mischt man einige Tropfen Maggi's Würze darunter.

Eine andere beliebte Mostrichsauce bereitet man folgendermaßen: 3 Eßlöffel Senf brät man in Butter scharf an, rührt vor dem Anrichten noch 100 Gramm frische Butter hinein und vollendet mit 8 Tropfen Maggi's Würze.

123. **Schellfisch in weißer Sauce.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 2 Kilo mittelgroße Schellfische werden gewaschen, von Haut und Gräten abgelöst, in langen Filets aufgerollt und gut gesalzen. Man legt die Röllchen in eine lange Bratpfanne eng nebeneinander, begießt sie mit 100 Gramm zerlassener Butter und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, setzt einige entkernte Zitronenscheiben und weisse Pfefferkörner der Sauce zu und dämpft den Fisch unter fleißigem Begießen und Nachfüllen mit etwas kochendem Wasser im Bratofen in 20 Minuten gar. Dann nimmt man die Fischfilets heraus und richtet sie auf einer Schüssel an. Die Sauce wird mit etwas Mehl und kochendem Wasser sämig gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze und 2 Teelöffeln feingehacktem Estragon gut vermischt über die Fischrollen gefüllt und mit Salzkartoffeln serviert.

124. **Schellfisch auf englische Art.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 3 Kilo Schellfisch werden sauber zurecht gemacht, gesalzen, gekocht und von Haut und Gräten befreit. Nun rührt man aus 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl eine weiße Mehlschwitze, gibt $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm dazu sowie Salz, Pfeffer, den Saft einer halben Zitrone, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und 1 Teelöffel echtes englisches Senfpulver, in Wasser aufgelöst. In diese Sauce legt man die Fischstücke, läßt sie darin noch etwas durchziehen, aber nicht kochen, und gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

125. **Schellfisch in Schmorsauce.** Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 6 Personen. Ein Rest von gekochtem Schellfisch wird auf folgende Weise verwendet. Man löst den Fisch von Haut und Gräten und zerpfückt ihn in möglichst große Stücke, etwa einen Suppenteller voll. Dann nimmt man einen Rest Bratensauce, verdünnt sie mit kochendem Wasser, fügt Salz, Pfefferkörner und einen Thymianzweig dazu und schneidet $1\frac{1}{2}$ Suppenteller voll in der Schale gekochte, abgezogene Kartoffeln in Scheiben hinein. Nachdem alles eine Viertelstunde gut durchgeschmort hat, gibt man den Fisch dazu, läßt ihn darin heiß werden, zieht die Speise dann zurück, entfernt den Thymianzweig und rührt 8—10 Tropfen Maggi's Würze hinein.

126. **Schellfischpudding.** 6 Personen. $2\frac{1}{2}$ Stunden. Von 2 Kilo sorgfältig gereinigtem, aus Haut und Gräten geschnittenem Schellfisch wird der dritte Teil in Wasser mit etwas Butter und Salz gar gekocht, zum Abtropfen

auf ein Sieb gelegt und mit dem rohen Fischfleisch zusammen recht fein gehackt. 2—3 geschälte, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmeln fügt man dazu. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Kilo Butter zu Sahne, gibt nach und nach 2 ganze Eier und 6 Eigelb, das Fischfleisch, 2 Löffel süße oder saure Sahne, Salz, Muskatnuß und 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß der 6 Eier hinzu, füllt den Pudding in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und kocht ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade. Zum Anrichten stürzt man den Pudding vorsichtig um und reicht eine Sardellen-, Champignons- oder braune Sauce dazu (siehe Saucen-Rezepte).

127. Schellfisch mit Blumenkohl in Mayonnaise. 2 Kilo Schellfisch werden gut vorbereitet in stark gesalzenem Wasser gekocht, dann noch warm in möglichst großen Stücken von den Gräten gelöst und zugedeckt zurückgestellt. Inzwischen hat man einen großen oder 2 kleine Blumenkohlköpfe in Salzwasser nicht zu weich gekocht, zerplückt sie, läßt sie zugedeckt erkalten und gibt sie dann zu dem Schellfisch. Aus 4 Eßlöffeln feinem Speiseöl, 3 Eßlöffeln Essig, etwas feingestoßenem Pfeffer und Salz nach Bedarf sowie 10—12 Tropfen Maggi's Würze rührt man eine Marinade, gießt sie über Fisch und Gemüse und läßt beides mindestens 1 Stunde darin durchziehen. Inzwischen bereitet man eine Mayonnaise. (Siehe Saucenrezepte No. 14 und 15.) Nun richtet man Fisch und Blumenkohl auf länglicher, mit frischen Salatblättern belegter Schüssel hübsch an, gießt die Mayonnaise darüber und garniert mit Scheiben von Tomaten, Essig und Salzgurken.

128. Schellfisch mit Kartoffeln, auch Pannfisch genannt. Reste von übrig gebliebenem Schellfisch befreit man sorgfältig von Haut und Gräten, schneidet dazu Kartoffeln in der Schale gekocht oder Salzkartoffeln in Scheiben, fügt eine fein geschnittene Zwiebel und 2 Löffel Senf dazu, macht in einer runden Pfanne Butter oder Backfett heiß, schüttet alles zugleich hinein, läßt die Masse unter öfterem Rühren gut durchbraten, schmeckt nach Salz ab, fügt etwas Pfeffer und 10 bis 12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und gibt den Pannfisch heiß zur Tafel; falls zu trocken, reicht man gebräunte Butter dazu.

Man vergleiche auch die Rezepte für Dorsch und Kabeljau, die ebenfalls für den Schellfisch passen.

Schill (Flußfisch).

Siehe unter Zander.

Schleie (Süßwasserfisch).

(Außer Mai, Juni und Juli kann man die Schleie das ganze Jahr essen.)

129. **Schleie mit Specksauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo Schleie werden gut gereinigt und geschuppt, nachdem man sie mit heißem Wasser übergossen hat, um den Schleim zu entfernen, (wenn es große Fische sind, werden sie in Stücke geschnitten, kleine müssen ganz gelassen werden) und in Salzwasser mit zwei kleinen Zwiebeln, einem Stückchen Lorbeerblatt, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern gar gekocht. Unterdessen quirlt man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ein Weinglas Essig, 3—4 Eigelb, etwas Salz und einen Löffel Mehl tüchtig durcheinander, zerläßt auf gelindem Feuer 200 Gramm in Würfel geschnittenen fetten Speck, rührt die Essigmischung dazu und läßt die Sauce unter stetem Rühren dicklich werden, schmeckt sie ab, gibt 10—15 Tropfen Maggi's Würze dazu, richtet sie über die Fische an und serviert diese mit heißen Salzkartoffeln. Man kann auch frischen Salat dazu reichen.

130. **Schleie mit saurer Sahne.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo Fische werden gereinigt, geschuppt, in Stücke zerlegt und mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle gelegt, mit 1—2 Liter Wasser übergossen und in 20 Minuten weich gedünstet. $\frac{1}{8}$ Kilo Butter knetet man mit 50—60 Gramm Mehl, gibt dies zur Fischbrühe und läßt darin die Fische noch 4—5 Minuten ziehen (nicht kochen), gibt $\frac{1}{8}$ Liter saure Sahne dazu, nimmt die Fischstücke heraus und ordnet sie auf einer Schüssel. Die zurückbleibende Sauce würzt man mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze, zieht sie mit 2 Eidottern ab und richtet sie über die Fischstücke an; man gibt Salzkartoffeln oder Reis dazu.

131. **Schleie, gefüllte, mit Sauce.** Man zerrührt 70 Gramm Butter, 2 Eier, 125 Gramm in Milch geweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, ein wenig gehackte Zitronenschale, Petersilie, Salz und nach Belieben etwas Zwiebeln, füllt damit zwei Schleien, welche sauber vorbereitet waren, näht sie zu, legt sie in eine Kasserolle

und gibt $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, eine halbe Tasse Essig, eigroß Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte dazu, läßt sie dreiviertel Stunden schmoren und richtet die Sauce, die man mit einigen Tropfen Maggi's Würze verfeinert, darüber an.

132. **Schleie mit Dillsauce.** Die gut vorbereiteten 2–3 Kilo Fische teilt man in Stücke, legt sie in so viel kochendes Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, gibt zwei Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 2 Scheiben Sellerie, einige Gewürz- und Pfefferkörner hinein und läßt die Fische langsam gar ziehen. 5 Minuten vor dem Anrichten knetet man 50 Gramm Butter mit 30 Gramm Mehl durch, gibt die Masse nebst 2 Löffeln feingehacktem Dill an die Fische und kocht sie damit durch. Zuletzt fügt man 10–12 Tropfen Maggi's Würze hinzu, richtet die Fische in einer tiefen Schüssel mit der Sauce an und gibt heiße Salzkartoffeln dazu.

Schmerle (Flußfisch).

(Auch Bartgrundel genannt. Am schmackhaftesten im Winter.)

133. **Schmerlen** (wie auch andere kleine Fische) reinigt man gut, reibt sie mit etwas Salz durch, übergießt sie mit Essig und läßt sie so einige Zeit stehen. Dann schüttet man sie in kochendes Salzwasser, gibt eine kleine Zwiebel und etwas Pfeffer daran, läßt die Fische weichkochen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und reicht sie mit brauner Butter, die man mit 8–10 Tropfen Maggi's Würze verfeinert, zu Tisch.

Schnäpel (Seefisch).

Gehört zur Gattung der Renken, lebt in der Nord- und Ostsee und kommt zum Laichen in die Elbe, Oder und Weser. Fleisch weiß und sehr wohlschmeckend. Zubereitung wie die der Forelle, Maräne oder Makrele.

Schnecken.

(Die Weinbergs-Schnecke ist die beliebteste eßbare Art. Sie wird im Spätherbst, Winter und Frühjahr in Weinbergen und Gärten gesammelt, solange ihr Gehäuse noch mit einem Deckel versehen ist.)

134. **Schnecken im Gehäuse.** Für 6 Personen werden 24–30 Schnecken sauber gewaschen und in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem sie etwa

10 Minuten gekocht haben, zieht man die Schnecken einzeln mit einer Gabel aus ihrem Gehäuse heraus, schneidet die schwarze Haut sowie vorn die Spitze ab, reibt sie mit Salz ab, übergießt sie mit kochendem Wasser und gibt sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen setzt man die Gehäuse mit Essig und Salz aufs Feuer und läßt sie kochen, reibt sie dann in- und auswendig mit Salz ab, spült gut mit kaltem Wasser und trocknet sie gut ab. Dann vermischt man 1 Teil geriebene Semmel mit halb soviel Butter, halb soviel feingewürzten Sardellen, 1 Ei, etwas Muskatblüte und 8–10 Tropfen Maggi's Würze. Mit dieser Farce und je einer Schnecke füllt man die Gehäuse, stellt sie nebeneinander auf ein Backblech und brät die Schnecken im Ofen ca. 15 Minuten.

135. **Schnecken gedämpft mit Majoran.** Die Schnecken werden, wie im vorigen Rezept angegeben, abgekocht, aus den Gehäusen genommen, zurecht geschnitten, mit Salz eingerieben, in mehreren lauen Wassern gewaschen und auf 1 Sieb zum Abtropfen gegeben. Zu je 1 Dutzend Schnecken verwiegt man eine sauber gereinigte, entgrätete Sardelle und 1 Teelöffel Majoran, gibt dies nebst einer Prise weißem Pfeffer an eine zarte helle Buttersauce, läßt die Schnecken darin aufkochen und verfeinert die Sauce beim Anrichten mit wenigen Tropfen Maggi's Würze.

136. **Schnecken-Salat.** Die sauber gewaschenen Schnecken werden 1 Stunde in stark gesalzenem Wasser gekocht, aus den Gehäusen genommen, von der schwarzen Haut befreit, gut mit Salz eingerieben und mehrmals erst in lauem, dann in kaltem Wasser abgespült. Nun bedeckt man sie mit fein geschnittenen Zwiebeln und gehackten hartgekochten Eiern und macht sie mit einer gutgebundenen Salatsauce an, die man aus 2 Eßlöffeln feinem Oel, 1 Löffel Essig, 1 Teelöffel Maggi's Würze, Salz und Pfeffer herstellt.

Scholle (Seefisch).

(Beste Zeit für Schollen: Oktober bis Juni.)

137. **Schollen gedämpft.** 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. Von 2 Kilo gut abgewaschenen größeren Schollen werden die Köpfe entfernt, die Eingeweide herausgenommen, Schwanz und Flossen abgeschnitten. Dann schneidet man die Fische in etwa

handbreite Stücke, reibt sie stark mit Salz ein und legt sie in eine tiefe Schüssel. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunden trocknet man die Stücke mit einem reinen Tuch ab, ordnet sie flach in eine Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder Bouillon von Maggi's Bouillon-Kapseln darüber und fügt ein Glas Rotwein, einige Gewürz- und Pfefferkörner, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein Glas guten Essig hinzu und läßt sie auf gelindem Feuer dämpfen. Nach 20 bis 25 Minuten sind die Fische gar und werden herausgenommen, in eine tiefe heiße Schüssel gelegt und zugedeckt, die Sauce wird durchgeseiht, mit etwas Weizenmehl sämig gekocht, mit 10–12 Tropfen Maggi's Würze verbessert, nach Salz und Pfeffer abgeschmeckt und über die Fische gegossen. Man gibt Salzkartoffeln oder in Wasser mit etwas Butter gedämpften Reis dazu; letzterer ist besonders für Kinder zu empfehlen.

138. Schollen gebacken. Kleinere Schollen werden gut gereinigt, von Kopf und Flossen befreit, abgetrocknet, mit Salz bestreut, mit etwas Zitronensaft beträufelt, in Ei und Semmel paniert und in steigender Butter goldbraun gebacken. Die Sauce wird mit 10–12 Tropfen Maggi's Würze verbessert, mit etwas Zitronensaft geschärft und über die Fische gegeben. Es werden kleine, rund geschälte Salzkartoffeln und grüner Salat dazu gereicht oder Kartoffelsalat.

139. Schollen à la Napolitaine. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2–3 Kilo mittelgroße Schollen werden ausgenommen, gewaschen, enthäutet, indem man den Fisch mit der linken Hand am Kopf hält, die Haut mit der rechten Hand mittels eines spitzen, scharfen Messers am Bauch löst und nach dem Schwanz zu abstreift. Dann löst man das Fleisch sorgfältig in Filets von den Gräten ab, salzt die Streifen (je nach Größe 10–12 Stück) gut, rollt sie wie kleine Rouladen auf und durchspießt jede mit einem spitzen Hölzchen oder umwickelt sie mit einem Baumwollfaden. In einer kleinen Bratpfanne läßt man 100 Gramm Butter heiß werden, stellt die Rouladen aufrecht nebeneinander hinein, dämpft sie bei häufigem Begießen gar, ohne daß sie braun werden, richtet sie auf einer Schüssel an und stellt diese warm. In die übriggebliebene Fischbutter gibt man würfelig geschnittene Zwiebel und dieselbe Menge kleingeschnittenen, rohen Schinken. Nachdem dies gelb gedämpft ist, rührt man 50 Gramm Mehl dazu, läßt dies gar werden, füllt $\frac{1}{4}$ Liter dünne Fleisch-

brühe sowie ein Glas Weißwein dazu und kocht alles miteinander durch. Nachdem man noch die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Apfelsine der Sauce zugefügt hat, treibt man diese durch ein Haarsieb, verührt sie mit 10 Tropfen Maggi's Würze und füllt sie über die Schollen, vergesse aber nicht, die Holzspießchen oder Baumwollfäden vor dem Servieren zu entfernen. Man gibt Salzkartoffeln oder Kartoffel-Croquetten dazu.

140. Schollenfilets gedämpft. Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. 3 Kilo mittelgroße Schollen werden von Haut und Gräten gelöst, gesalzen und die langen, dünnen Filets (aus jedem Fisch erhält man vier) aufgerollt. In eine kleinere, längliche Bratpfanne gibt man 60 Gramm zerlassene Butter, legt die Fischröllchen hinein, begießt sie mit einem Glase leichten Weißwein, fügt einen Eßlöffel Kapern, eine geriebene Zwiebel, einen Eßlöffel feingehackte Petersilie und etwas feinen Pfeffer dazu, streut 2 Eßlöffel Zwiebackskrumen darüber, schiebt die Pfanne in den Bratofen und läßt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Nach dieser Zeit nimmt man die gar gedämpften Fischröllchen heraus und richtet sie auf einer Schüssel an. Die Sauce wird mit $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein nochmals durchgekocht, dann zurückgezogen, mit 6 Tropfen Maggi's Würze sorgfältig verrührt und über die Fischfilets gegeben. Man gibt Salzkartoffeln oder Reis mit geriebenem Parmesankäse (Risotto) dazu.

Seezungen (Seefisch).

(Sind immer eßbar, beste Zeit der Sommer.)

141. Seezungen gekocht. 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die Seezungen werden auf beiden Seiten abgezogen, indem man an der Spitze des Schwanzes die Haut mit einem scharfen Messer etwas löst und nach dem Kopf zu schnell herunterstreift. Alsdann schneidet man Kopf und Flossen ab, nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, spült die Zungen gut ab, reibt sie mit Salz ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Dann kocht man sie in schwachem Salzwasser gar, serviert sie mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter, die mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt ist, und reicht feingehackte Petersilie dazu.

142. Seezunge in Weißwein. 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Man reinigt die Seezungen gut, kocht sie in Salzwasser ab, löst das Fleisch von

den Gräten und stellt es zurück. In einem Stück frischer Butter schwitzt man 3 Eßlöffel Mehl, rührt es mit Bouillon klar, gibt $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, einige Champignons, etwas weißen, gestoßenen Pfeffer und Salz nach Bedarf hinzu und läßt alles miteinander durchkochen. Inzwischen verquirlt man 2 Eigelb mit etwas Zitronensaft und zerlassener Butter, gießt die durchgekochte Weinsauce unter beständigem Umrühren dazu, mischt 8—10 Tropfen Maggi's Würze darunter, läßt die Seezungen in der Sauce warm werden, aber nicht kochen, und gibt sie auf länglicher Schüssel zur Tafel.

143. Seezungenfilets gebacken. Für 6 Personen. Bereitungsdauer $\frac{1}{2}$ Stunde. 3 recht frische Seezungen im Rohgewicht von je ca. 250—300 Gramm häutet man ab, löst die Filets von den Gräten, klopft sie leicht, taucht sie zuerst in Mehl, dann in mit Salz, Pfeffer und etwas Oel zerschlagenes Ei und schließlich in recht feine und frische Weißbrotkrumen. Dann rollt man sie pfropfenzieherartig um die Finger und stellt sie bei Seite. 6 Minuten vor dem Anrichten wirft man sie in recht heißes Backfett, um sie darin gar zu machen, richtet sie dann auf gefalteter Serviette an, garniert mit gebackener Petersilie und gibt folgende Sauce dazu: 15 Gramm Butter und 1 Kaffeelöffel Mehl röstet man hellbraun, gibt 3 Löffel Tomatenmus darauf, verlängert mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser und würzt mit einer starken Prise Salz, etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Stückchen Zucker und 1 erbsengroßen Stückchen zerquetschten Knoblauch. Diese Sauce rührt man ins Kochen und läßt sie bis zum Anrichten leise schmoren. Unmittelbar vor dem Auftragen zieht man sie mit einem gut nußgroßen Stück Butter und 6 Tropfen Maggi's Würze auf.

144. Seezunge mit Sahne. 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 3—4 Seezungen werden abgezogen, sorgfältig gereinigt und 2—3 Minuten in kochendem Wasser blanchiert, abgetrocknet und in eine Kasserolle gelegt, in der soviel süße Sahne ist, daß die Fische davon fast bedeckt sind. Dazu fügt man das nötige Salz, weißen Pfeffer, eine Spur gestoßene Muskatblüte und etwas in feine Stifte geschnittene Zitronenschale, dämpft die Fische 15 Minuten darin und nimmt sie heraus, muß aber darauf achten, daß sie gut heiß bleiben. Die zurückbleibende Sahne kocht man schnell mit etwas heller Mehleinbrenne seimig, fügt den Saft $\frac{1}{4}$ Zitrone und 10 Tropfen Maggi's Würze dazu und gießt die Sauce über die nach Belieben in hübsche Stücke zerlegten Fische.

Steinbutt (Seefisch).

(Beste Zeit für Steinbutt vom April bis September.)

145. **Steinbutt - Schnitzel mit Turandot - Sauce.** Bereitungsdauer 1 Stunde. 6 Personen. $1\frac{1}{2}$ Kilo Steinbutt werden von Haut und Gräten gelöst und roh in Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten. Diese salzt man gut, wendet sie in Mehl, geschlagenem Ei und Krumen um und brät sie in Butter auf allen Seiten braun und gar. Die Schnitzel richtet man auf einer Schüssel zierlich an, belegt sie mit Zitronenscheiben und reicht folgende Sauce dazu: 4 Eigelb verrührt man mit tropfenweise zugesetztem feinen Olivenöl zu einer Mayonnaise, die man mit 2 Eßlöffeln Kräuteressig, 10–12 Tropfen Maggi's Würze, Salz, Paprika, englischem Senf sowie 3 Eßlöffeln saurem Rahm abschmeckt. Beim Anrichten gibt man noch 2–3 Eßlöffel halbierte, kleine eingemachte Champignons-Köpfe in die Sauce.

146. **Steinbutt gedämpft.** 6 Personen. Zubereitungszeit 1 Stunde. $1\frac{1}{2}$ –2 Kilo Steinbutt werden gut gereinigt, ausgenommen und gewaschen, dann im Fischkessel oder in einer passenden Kasserolle mit einer von 1– $1\frac{1}{2}$ Maggi's Bouillon-Kapseln in kochendem Wasser bereiteten Brühe langsam gar gedämpft, wobei die obere Seite des Fisches mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt wird. Zur Sauce dünstet man unterdessen in 40–50 Gramm Butter einen Löffel Mehl an, verkocht dieses mit einem Teil der Fischbrühe, gibt den Saft einer halben Zitrone daran, fügt ein wenig geriebene Muskatnuß dazu, läßt 8–10 Minuten kochen, schmeckt die Sauce nach Salz und Pfeffer ab, zieht sie mit 2 Eigelb ab, verfeinert sie mit 6–8 Tropfen Maggi's Würze und gibt nach Belieben ein Löffelchen Kapern dazu.

147. **Steinbutt auf Pariser Art.** Bereitungsdauer $\frac{3}{4}$ Stunden. 6 Personen. Man nimmt einen großen Steinbutt, löst die schwarze Haut vollständig ab, schneidet mit einem spitzen Messer am Rückgrat des Fisches entlang vom Kopf zum Schwanz und trennt auf diese Weise das Fischfleisch auf beiden Seiten in 4 Stücken vollständig von den Gräten ab. Diese Stücke werden in 2–3 Teile zerschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft und 1–2 Glas Weißwein bedeckt und $\frac{1}{4}$ Stunde hingestellt.

In einer länglichen Pfanne läßt man 100 Gramm Butter zergehen, legt die Fischstücke vorsichtig hinein und dämpft sie 15 Minuten in nicht zu heißem Bratofen,

ohne Farbe nehmen zu lassen, gar. Man richtet sie dann vorsichtig auf einer länglichen Bratenschüssel an, rührt die zurückgebliebene Butter mit 60 Gramm Mehl zu einer hellen Einbrenne und kocht sie mit der Weinbeize des Fisches und soviel Fleischbrühe aus, daß es eine dicke, sämige Sauce wird. Diese legiert man hierauf mit 4 Eigelb, treibt sie durch ein Haarsieb, schmeckt nach Salz und Pfeffer ab, verbessert noch mit zehn Tropfen Maggi's Würze und gibt 250 Gramm eingemachte Champignons hinein. Die Sauce füllt man vorsichtig über den Fisch, streut geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt mit Krebsbutter und legt geröstete Weißbrotschnittchen, mit Butter und Kaviar bestrichen, obenauf.

148. **Steinbutt mit Krebsauce.** 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man löst das Fleisch von 3 Kilo Steinbutt aus Haut und Gräten, nachdem man die Fische sauber abgewaschen und ausgenommen hat, schneidet hübsche, nicht zu kleine Stücke, mariniert diese etwa 1 Stunde mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Petersilie und läßt sie dann in Salzwasser gar kochen, was in $\frac{1}{2}$ Stunde zu geschehen pflegt.

Zur Sauce dünstet man 2—3 Löffel Mehl in Krebsbutter (von 15 bis 20 Krebsen) weich, gießt Wasser oder Fleischbrühe, von Maggi's Bouillon-Kapseln bereitet, hinzu, kocht eine sämige Sauce davon, zieht sie mit 1—2 Eidottern ab, mischt 1 Löffel Sardellenbutter, 10—12 Tropfen Maggi's Würze und ein wenig Zitronensaft darunter und fügt, wenn man es liebt, die ausgebrochenen Krebschwänze hinzu.

149. **Steinbutt à la Bordelaise.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 2 Kilo Steinbutt werden sauber ausgenommen, von der grauen Haut und den darin befindlichen Steinen befreit, gewaschen und gesalzen, in kochendem Wasser gar gekocht und auf ein Brett gelegt. Dann löst man das Fleisch in möglichst großen Stücken von den Gräten, richtet die Portionen auf einer flachen Schüssel nebeneinander an und gibt folgende Sauce darüber: 50 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl werden dunkelgelb, doch nicht braun gedämpft und mit $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon angerührt. Unterdessen hat man 30 Gramm Ochsenmark mit 3 Schalotten gelb gedünstet, gibt dies zu der Sauce, füllt $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein hinein und läßt $\frac{1}{4}$ Stunde durchkochen. Dann treibt man die Sauce durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 8 bis

10 Tropfen Maggi's Würze und 2 Eßlöffeln feingehackten, eingemachten Champignons, füllt sie über den Fisch und garniert mit heißen Blätterteighalbmonden.

Stint oder Spiering.

(Auch Alander genannt. Seefisch, der zur Laichzeit in die Flüsse kommt. Wird vom Mai bis November in großen Massen gefangen.)

150. **Stinte gekocht.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man schuppt die Stinte, nimmt die Eingeweide, ohne den Fisch aufzuschneiden, vorsichtig aus, zieht den Kopf heraus und wäscht die Fische recht sauber. Dann schüttet man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie unter stetem Schäumen einige Minuten kochen, gießt etwas kaltes Wasser hinzu und gibt die Stinte mit Salzkartoffeln und einer sauren Eiersauce sofort zu Tisch.

151. **Stinte gebraten.** $2\frac{1}{2}$ Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Die wie oben erwähnt vorbereiteten Fische werden mit feinem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht und in reichlich gutem, kochend heißem Fett gelbbraun und groß gebacken. Es gehört zum Braten der Stinte viel Fett (am besten Butter und Schmalz gemischt), und da die Fische zusammenkleben, kann man sie wie einen Pfannkuchen umwenden. Man gibt sie recht heiß mit Kartoffelsalat zur Tafel.

152. **Stinte in Gelee.** Bereitungsdauer $1\frac{1}{2}$ Stunden. Stinte, wie vorstehend vorbereitet, werden, leicht mit Salz eingerieben, eine Stunde hingestellt; inzwischen kocht man in einem Steintopf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 2 Tassen guten Essig mit einigen Zwiebel- und entkernten Zitronenscheiben sowie etwas Zitronenschale, 12 Körnern weißem Pfeffer und einem Stückchen Lorbeerblatt auf, läßt die Fische darin einmal aufwallen, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht die Brühe nochmals auf, schäumt sie gut aus und gibt 6 Blatt aufgelöste, weiße Gelatine hinzu, ordnet die Fische in eine tiefe Schüssel, gießt die Brühe, die man noch mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat, heiß durch ein Sieb über die Fische und läßt erkalten. Vor dem Gebrauch stürzt man die Form und garniert diesen Aspik mit kleinen Pfeffergurken oder in Scheiben geschnittenen Salzgurken und serviert ihn zum Frühstück oder zur Abendtafel mit Brotscheiben und gebratenen Kartoffeln.

Stockfisch.

153. **Stockfisch oder Klippfisch** ist gesalzener, an der Luft getrockneter Kabeljau und muß gut gewässert werden. Nachdem man den Fisch eine gute halbe Stunde in Wasser gelegt, klopft man ihn vorsichtig mit einem hölzernen Fleischhammer, bis er geschmeidig wird, zerlegt ihn in mehrere Stücke, legt sie in ein passendes Gefäß, streut fein gestoßene Soda (auf 1 Kilo Stockfisch 50 Gramm) dazwischen, gießt das Gefäß bis zum Rande voll frisches Wasser und läßt das Fleisch an einem kühlen Orte mindestens 48 Stunden auswässern. Nach dieser Zeit drückt man die einzelnen Stücke aus, befreit sie von Schuppen, putzt sie gut rein und läßt sie unter häufigem Wechseln des Wassers und jedesmaligem Ausdrücken noch einen Tag und eine Nacht wässern. Erst jetzt kann man an die eigentliche Zubereitung gehen. Für 6 Personen legt man 2 Kilo Fisch in einen Fischkessel mit Einsatz, stellt ihn mit reichlich kaltem Wasser nahe ans Feuer und läßt den Fisch in 2 Stunden allmählich warm werden, ohne ihn zu kochen. Dann hebt man ihn mit dem Einsatz heraus, salzt, läßt noch 15 Minuten weiter ziehen und gibt ihn mit brauner Butter, die man mit 10—12 Tropfen Maggi's Würze verbessert hat, frischem Senf und heißen Salzkartoffeln oder auch mit einer Sahnen-, Zwiebel- oder Sardellensauce zu Tisch. Der Stockfisch heißt in frischem Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen; der von weißlicher Farbe ist der beste.

154. **Stockfisch mit Tomaten.** Der gut gewässerte Stockfisch wird von Haut und Gräten befreit und in Flocken gebrochen. In einer Kasserolle läßt man 100 Gramm Butter zergehen und dünstet darin eine feinwürflig geschnittene Zwiebel, 3—4 in feine Streifen geschnittene Tomaten nebst gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und Salz, bis alles weich ist. Dann gibt man den Fisch dazu, läßt 10 Minuten weiter dünsten, schmeckt nach Salz ab, rührt 8—10 Tropfen Maggi's Würze darunter und reicht die Speise mit Reis oder Kartoffelpüree recht heiß zu Tisch.

Stör (Seefisch).

(Zur Laichzeit geht er in große Flüsse, wie Donau, Elbe, Rhein, Wolga und wird dann massenhaft gefangen.)

155. **Stör gekocht oder mariniert.** Frisch geschlachteten ausgenommenen Stör legt man vor dem Gebrauch

erst einige Tage in den Keller; denn ganz frisch gekocht ist er zäh. Dann schneidet man das Fleisch in Stücke, befreit diese von der Haut, reibt sie mit Salz ab, bis der Schleim entfernt ist, wäscht sie gehörig aus, bringt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie einigemal autkochen. Nun gießt man das Wasser ab und kocht den Stör 1 knappe Stunde in neuem Wasser, dem man etwas Thymian, Estragon, Gewürz, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und eine Zwiebel beigegeben hat. Ist der Fisch weich, so fügt man soviel Salz und Essig hinzu, daß es eine säuerliche Brühe gibt, die man mit 10–12 Tropfen Maggi's Würze im Geschmack kräftigt. Darin läßt man den Stör auf warmer Herdstelle noch 10 Minuten ziehen. Soviel, als man gleich warm anrichten will, nimmt man heraus und gibt es mit einer Kapernsauce oder Senfbutter zu Tisch. (Siehe Saucenrezepte No. 9, 10, 18 und 22.)

Die übrigen Fischstücke legt man in einen Stein- topf, übergießt sie mit dem Fischsud, dem man noch etwas Essig und Weißwein zusetzt, läßt auskühlen, deckt den Topf fest zu und bewahrt ihn an kühlem Orte auf, um die Fischstücke bei späterem Gebrauch in Scheiben zu zerlegen und mit einer Remouladen-, Tataren- oder Teufelssauce (siehe Saucenrezepte No. 19, 20, 24 und 25) anzurichten.

Man versäume nicht, bei der Vorrichtung des Störs sowie aller Seefische die Kiemen zu entfernen.

156. **Stör-Koteletten.** Von gekochtem, abgetropftem Störfleisch schneidet man kotelettartige, fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit etwas Salz und weißem Pfeffer, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, die man mit gehackter Petersilie und Schalotten vermischt hat, und bäckt sie in Butter oder Backfett hellbraun, um sie mit einer Kräuter- oder Tomatensauce (siehe Saucenrezepte No. 11 und 26) zu Tisch zu geben.

Geräuchertes Störfleisch erfreut sich einer wachsenden Beliebtheit.

Weißling (Seefisch.)

(Auch Wittling oder Merlan genannt.)

157. **Weißlinge gebacken mit Remouladensauce.** Die ausgenommenen und gut gereinigten Fische werden mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, an den Rücken- seiten fein eingeschnitten, dann gut eingesalzen und auf

eine Weile hingelegt. Hierauf wendet man sie zunächst in Mehl, taucht sie rasch in kaltes Wasser, wälzt sie in feingeriebenen Brotkrumen und bäckt sie sofort in heißem guten Fett recht knusperig. (Rezept zur Sauce s. unter C. 19.)

158. **Weißlinge blau mit holländischer Sauce.** Die gesäuberten Fische werden einfach in Salzwasser gar gekocht und mit einer nach Rezept C. 8 bereiteten holländischen Sauce aufgetragen.

Wels oder Waller

(See- und Flußfisch).

(Beste Zeit vom August bis April.)

159. **Wels gekocht.** Nachdem man den Wels ausgezogen, mit Salz abgerieben und wie Karpfen blau gekocht hat—die großen werden in Stücke geschnitten—, wird er mit brauner Butter und Mostrich oder einer holländischen, Kapern- oder Sardellensauce und Salzkartoffeln zu Tisch gebracht. Man nimmt den Wels nach dem Aufwallen nicht gleich vom Feuer, sondern läßt ihn erst noch 10 Minuten nicht zu stark kochen, setzt ihn beiseite, fügt der Brühe 10—12 Tropfen Maggi's Würze hinzu und läßt den Fisch zugedeckt vor dem Anrichten noch etwas ziehen. Er wird heiß zur Tafel gegeben.

Zander (Süßwasserfisch).

(Auch Schill, Amaul, Hechtbarsch genannt.)

Immer gut, außer März, April und Mai.

160. **Zander gekocht.** 2 Kilo Zander für 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. Nachdem der Zander geschuppt, ausgezogen und gut gespült ist, reibt man ihn mit Salz ein. Nach 1 Stunde setzt man ihn mit so viel kaltem Wasser, daß der Fisch davon bedeckt ist, aufs Feuer, läßt ihn langsam gar ziehen und nimmt den Schaum ab. Ist der Zander gar, so lösen sich die Flossen. Alsdann hebt man ihn behutsam aus dem Wasser auf eine gewärmte Schüssel, bestreut ihn mit Petersilie, legt Butterflöckchen auf den Rücken des Fisches und gibt eine Austern- oder Fischeauce dazu. Am beliebtesten jedoch ist zerlassene, frische Butter, mit 8—10 Tropfen Maggi's Würze abgeschmeckt, und Salzkartoffeln.

161. **Zander gebacken mit weißer Kräutersauce.** 2 Kilo für 6 Personen. Bereitungsdauer 2½ Stunden. Den sauber gewaschenen und ausgenommenen Zander löst man aus Haut und Gräten, zerlegt ihn in viereckige Stücke und schichtet diese mit Salz, Zwiebelscheiben, Pfeffer und grüner Petersilie in eine Schüssel. Nach 1 Stunde nimmt man die Fischstücke heraus, trocknet sie gut ab, zieht sie durch gequirktes Ei, wendet sie in geriebener Semmel um und bäckt sie in nicht zu heißer Backbutter hellgelb aus. Man serviert den Fisch mit heißen Salzkartoffeln oder Kartoffelcroquetten und gibt eine weiße Kräutersauce dazu.

162. **Zander gedämpft.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1—1½ Stunden. Der Zander wird sorgfältig gereinigt, ausgenommen und in Stücke geschnitten. Unterdessen läßt man 80—100 Gramm Butter zergehen, legt die Fischstücke hinein, fügt eine Obertasse Weißwein, einige Schalotten, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und einen Löffel Weinessig dazu, deckt die Kasserolle gut zu und läßt alles bei gelindem Feuer langsam dämpfen. Ehe der Fisch ganz weich ist, rührt man einen Löffel Mehl in etwas Wasser klar, tut 3—4 feingehackte und durch ein Sieb gestrichene Sardellen dazu, gießt dies zu der Fischbrühe und läßt einmal aufkochen. Dann nimmt man die Fischstücke vorsichtig heraus, rührt die Sauce durch ein Sieb, schmeckt sie nach Salz ab, würzt sie mit 6 Tropfen Zitronensaft und 6—7 Tropfen Maggi's Würze und richtet sie über den Fischstücken an.

163. **Zander auf englische Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer 2 Stunden. Ein flacher Teller voll Petersilienwurzeln, Mohrrüben und Zwiebeln wird geputzt und in Scheiben geschnitten. Ein großer, fetter Zander von 1¼—2 Kilo wird geschuppt, ausgenommen, gesalzen und reichlich mit feinen Speckstreifen gespickt. In einer langen, eisernen Pfanne läßt man einige Speckscheiben braun werden, gibt die Gemüsescheiben hinein und legt den Fisch darauf. Dann begießt man denselben mit 125 Gramm brauner Butter, läßt ihn rasch Farbe nehmen und füllt ½ Liter leichten Weißwein darüber. In dieser Sauce wird der Fisch bei guter Hitze unter fleißigem Begießen gar gedämpft. Ist die Sauce sehr eingekocht, so gießt man kochendes Wasser, in welchem man eine halbe Maggi's Bouillon-Kapsel aufgelöst hat, und auch etwas Weißwein nach. Nachdem

der Zander vollständig gar geworden ist, wird er auf einer genügend langen Schüssel mit Zitronenscheiben und Petersilie verziert angerichtet. Die Sauce treibt man, nachdem sie noch tüchtig gekocht hat, durch ein Haarsieb und verrührt sie mit einem kleinen Gläschen Sherry sowie 8—10 Tropfen Maggi's Würze.

164. **Zander auf französische Art.** 6 Personen. Bereitungsdauer 1 Stunde. 1½ Kilo Zander werden geschuppt, gereinigt und von Haut und Gräten gelöst. Man schneidet die Stücke in der Form eines kleinen Kartenblattes zierlich zurecht, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann wendet man sie in Mehl, geschlagenem Ei und Krumen um, brät sie in heißem Fett auf allen Seiten braun und gar und richtet an, indem man folgende Sauce dazu reicht. Ein Weinglas voll Johannisbeergelee wird in ein Gefäß mit heißem Wasser gestellt, bis das Gelee zerschmolzen ist. Dann schüttet man dies in eine irdene Schale und verrührt es mit $\frac{1}{8}$ Liter feinstem Olivenöl, welches man tropfenweise zugibt, bis die Masse sich zu einer dicken Sauce verbindet, und würzt diese mit dem Saft und der Schale einer Apfelsine, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Essig sowie 6 Tropfen Maggi's Würze. Die Sauce wird schließlich noch mit einigen Kapern vermischt und zu dem Fisch gereicht.

