

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Barsch oder Bars (Flußfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

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.