

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Hering (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

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 würfelig 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 Fischsauce zu Kartoffeln gegeben. Er schmeckt auch gebraten und zu Salat sehr gut und wird wie der Hecht vorgerichtet.