

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Hummer (Seekrebs).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

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 Abfließen 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.