

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

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

Kabeljau (Seefisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

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.

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 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