

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Maggi's Fisch-Kochbüchlein**

**Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>**

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

Karausche (Flußfisch).

**urn:nbn:de:bsz:31-51923**

**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.